This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

FROM THE LIBRARY OF
Professor Karl Heinrich Rau
OF THE UNIVERSITY OF HEIDELBERG
PRESENTED TO THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
BY
Mr. Philo Parsons
OF DETROIT
1871

SB
395
.H45

PARSONS LIBRARY
University of
MICHIGAN

Der

Rheingauer Weinbau,

aus selbst eigener Erfahrung

nach der Naturlehre systematisch beschrieben,

nebst Anhang:

über Weinbehandlung, Gebrechen der Weine und deren Verbesserung.

Von

Johann Baptist Heckler,

Fürstlich Metternich'schem Weinbergs-Inspector und Kellermeister zu Schloß-Johannisberg, Mitglied mehrerer landwirthschaftlichen Vereine und seit 38 Jahren Weinbergs-Eigenthümer zu Eltville im Rheingau.

PARSONS LIBRARY
University of
MICHIGAN

Der

Rheingauer Weinbau,

aus selbst eigener Erfahrung

nach der Naturlehre systematisch beschrieben,

nebst Anhang:

über Weinbehandlung, Gebrechen der Weine und deren Verbesserung.

Von

Johann Baptist Heckler,

Fürstlich Metternich'schem Weinbergs-Inspector und Kellermeister zu Schloß-Johannisberg, Mitglied mehrerer landwirthschaftlichen Vereine und seit 38 Jahren Weinbergs-Eigenthümer zu Eltville im Rheingau.

Frankfurt am Main.

Druck und Verlag von Johann David Sauerländer.

1844.

Rec/955 6-5-40 Mfl

Seiner Durchlaucht

dem

Herrn Fürsten

Clemens Wenzel Lothar

von Metternich-Winneburg,

Kaiserl. Königl. österreichischem Haus-, Hof- und Staats-Kanzler
ꝛc. ꝛc. ꝛc.

durchdrungen

vom Gefühle der höchsten Verehrung und Dankbarkeit,

der Verfasser.

Vorwort.

Weinbergsbesitzer, welche sich durch Erfahrung Kenntnisse von dem Weinbau verschafft haben, werden ohne Zweifel mit mir die Ueberzeugung theilen, daß die Mehrzahl der Weinbergsarbeiter (Winzer, Weingärtner, Weinbergshofleute) ihr Gewerbe, weil darin zu wenig geschieht, gar häufig zum Nachtheile der Weinbergseigenthümer betreiben.

Soll dieser Uebelstand nicht fortdauern, so thut es Noth, daß unserer zum Weinbergsbau bestimmten Jugend schon frühzeitig, spätestens in den oberen Classen unsrer Elementarschulen, ein theoretisch-praktischer Unterricht über den Weinbergsbau, wie anderwärts über die Obstbaumzucht u. d. gl., ertheilt werde. Um hierbei Lehrer und Schüler sachfördernd zu unterstützen, und zugleich jedem schon älteren, weniger sachkundigen Weingärtner, Weinbergsverwalter und Weinbergsbesitzer, Mittel und Gelegenheit zu bieten, sich selbst über den Weinbau gehörig zu instruiren, habe ich vorliegendes Werk: „über den Rheingauer Weinbau" ausgearbeitet, worin in leicht faßlicher Sprache jede in den Weinbergen vor-

kommende Arbeit, nach Zeit und Umständen wohl erwogen, abgehandelt wird und überdies das Nothwendigste und Wissenswürdigste über Traubenlehre, Weinbereitung und Weinbehandlung ausführlich zur Sprache kommt.

Zwar gibt es der Schriften über diesen Gegenstand bereits viele, mitunter auch wissenschaftlich gehaltene und erprobte; allein abgesehen davon, daß sie schon der großen Kosten wegen, nicht in den Händen unsrer Winzer sind und sein können, so führen sie auch wegen Mangel an Gemeinverständlichkeit nicht zum gewünschten Ziele, und unter solchen Umständen dürfte dieses Büchlein keineswegs als überflüssig erscheinen.

Schließlich mache ich noch aufmerksam, daß ich bereits in dem Alter stehe, wo man lieber wahr und gründlich, als gekünstelt und für den gemeinen Mann dunkel unverständlich schreibt; daher ich mir dann auch wenig Bedenken über das Gezische naseweiser Grübler mache, welche, obschon sie von der Hauptsache nichts verstehen, dennoch ihr größtes Vergnügen haben, wenn sie an Eintheilung, Schreibart oder einzelnen Wörtern, als tief gelehrte Buchstäbler, etwas auszustellen finden.

Inhalt.

Einleitung.

Seite

Vom Urſprung des Weinbaues 1
Rheingauer Traubenarten 6
Rheingauer Weine 9

Erſter Theil.

Erſte Abhandlung:

Anlegung neuer Weinberge.

Regeln vor und bei der Anrottung. 12
Zeit für dieſelbe 15
Tiefe der Rottgraben 20
Länge und Schnitt der Setzreben 21
Aufbewahrung derſelben und Setzzeit 25
Nöthige Zahl und Art der Setzung 27
Das beſetzte Rottfeld im erſten Jahre 30
Gemüſe und Wurzelwerk darin 31
Weitere Behandlung des neuen Weinbergs . . . 32
Jungfelder im vierten und fünften Jahre . . . 33

Seite

Pfähle, Knoten und Bogenreben 34
Düngung neuangelegter Weinberge 36
Planirarbeiten und Richtung darin 37

Zweite Abhandlung:

Arbeiten zur Unterhaltung vollkommener Weinberge.

Erstes Hauptstück.

Nothwendige Verrichtungen 38
Das Beschneiden des Weinstocks 39
Beste Zeit dazu und warum? 40
Kenntniß der nicht erfrorenen Reben 41
Zahl der Knoten und Bogen beim Schneiden . . . 43
Art des Schneidens und erforderliche Belehrung der Arbeiter 44
Das Pfahlstecken und seine Zeit 49
Niedrige Stöcke und Bögen 50
Der Pfahl hinter dem Stocke 51
Schutz gegen den Westwind 52
Schaden durch schlechtes Pfahlstecken 52
Holzart der Pfähle 53
Das Gürten, oder Gärten 54
Das hierauffolgende Graben 55
Das Ausbrechen 57
Das Aufheften 58
Das erste und das zweite Graben 59
Letzteres geschieht von oben herab 60
Seine Zeit 61
Das Abgipfeln der zu langen Reben 61
Das Reinhalten der Weinberge 62

Zweites Hauptstück.

Arbeiten in gewissen Weinbergen.

Seite

Das Raumen und seine Zeit 64
Wiederholtes Abschneiden der Thauwurzeln . . . 66
Aeußere Zeichen verdorbener Wurzeln 67
Verfahren mit krankhaften Stöcken 68
Das Märzgraben 68
Wo dasselbe nothwendig 69

Drittes Hauptstück.

Arbeiten vorzugsweise fleißiger Weinbergsbesitzer.

Die Düngung 70
Beste Art des Dunges 71
Wie oft gedüngt werden soll 72
Art wie derselbe beizufügen 75
Nützlichste Zeit 76
Verfahren mit dem Dunge 77
Einrichtung der Stallung und Miststätte . . . 79
Beobachtenswerthe Vorkehrungen 82
Die Gründüngung 85
Das Wintergraben der Weinberge 86
Nutzen des oftmaligen Grabens 87
Verwahrung gegen die Arbeiter 88
Das Graben im März 90
Das Lauterrühren 91
Wo Mauern durchzuziehen sind 92
Schutz gegen starke Regen 93
Das Ausbrechen der Traubenstöcke 93
Die Grundvermischung 98

Dritte Abhandlung:

Ausbesserung alter Weinberge.

Erstes Hauptstück.

Seite

Das Kauten-Machen 109
Zeit, Tiefe, Ausfüllung 110
Wie die Kauten zu besetzen sind 111

Zweites Hauptstück.

Ausbesserung durch Reben-Versenkung 112
Versenkung ganzer Stöcke 113
Lange Grundreben und Bücklinge als Einleger . . 115
Einleger, im vorigen Jahre in anderen Weinbergen von einzelnen Reben erzogen 117
Benutzung der Wurzelreben in Körben . . . 118
Behandlung aller Arten Einleger 119
Ausflickung abgängiger Weinberge 120
Einwendung gegen das Kauten-Machen . . . 121
Unterhaltung alter Weinberge, die nicht ausgeflickt werden 122
Spezielle Anwendung der Kauten 123

Drittes Hauptstück.

Das Pfropfen der Traubenstöcke 125
Zeit und geeignete Rebenart 125
Wie das Pfropfen vorzunehmen 126

Anhang des ersten Theiles.

Von den Bergs-Gallen 128
Verbesserung durch Erdvermischung 128
Wie diese angestellt wird 129

Seite

Schädliche Insecten in Weinbergen 131
Der Heuwurm und der Sauerwurm 131
Verſuche zur Vertilgung (die Zängelchen) . . . 133
Der Rebenſtichler 134
Ableſen und Verbrennen der Düten 135

Zweiter Theil.

Beſtimmung der Traubenlaß 138
Vorbereitung dazu 139
Art und Verfahren dabei 140
Ausbrechung der Trockenbeeren 141
Vorſter's Verfahren 143
Unterſchied für die jetzige Zeit 147
Das Moſtern der Trauben 148
Die Kolben-Moſterung 148
Die Zertretung mit Füßen 149
Moſtern mit der Traubenmühle 149
Die Keltern oder Weinpreſſen 151
Das Keltern der Trauben 152
Nothwendige Beobachtungen dabei 153
Benutzung der ausgepreßten Treſter 155
Die Faſſung des ausgepreßten Moſtes 156
Weingrüne und neue Fäſſer 157
Die Entſchleimung des Moſtes 158
Die Gährung des Moſtes 159
Erſter Abſtich der neuen Weine 161
Die Weindruſen und ihre Benutzung 162
Die zweite oder Nachgährung des Weins . . . 164

Anhang.

1. Von den Krankheiten der Weine. Seite
Das Umschlagen oder Zähewerden 163
Das Trübwerden 167
Das Kahnen 168
Das Sauerwerden (der Stich) 169
Das Rahnwerden 171
Der Schimmel-Geruch und -Geschmack . . 173
Der Faß-Geruch der Weine 174
2. Vorbereitung der Weine zum Flaschenverkauf . . 174
3. Kennzeichen eines guten reinen Rheinweins . . 180
4. Kennzeichen, wonach ein vollkommener Weinwachs zu vermuthen 181
5. Schädliche Zufälle, die einen unvollkommenen Herbst vermuthen lassen 185

Von dem Ursprunge des Weinbaues.

Nach den ältesten Schriften, die wir über den Weinbau haben, hat solchen zuerst Noah in Asien nach der allgemeinen Sündfluth betrieben. Ob bereits vor der Sündfluth Traubenstöcke angepflanzt, deren Früchte zu Wein verwendet wurden, davon ist uns nichts bekannt; manche wollen dies bezweifeln, indem Noah die Wirkung des Weins nicht kannte, und sich daran berauschte, was jedoch noch keinen Beweis gibt, indem man heut zu Tage die Wirkung des Weins kennt, und demungeachtet sich doch Viele daran berauschen.

Die Aegyptier, als die Erfinder der Schifffahrt, brachten die Reben zur weiteren Anpflanzung nach Griechenland, Italien, Ungarn; so wie die Römer später die Weinreben nach Gallien, von da nach Deutschland verpflanzten.

Obwohl die Römer und Gallier unseren Vorfahren durch ihre Eroberungssucht vieles Unglück brachten, so haben wir ihnen doch für das Anpflanzen der Weinreben Vieles zu danken. Wie viele hundert Familien leben einzig von dem Weinbau, und aus

wie vielen Ländern erhalten wir für unser Product fremdes Geld; der Weinbau, durch die mancherlei nach der Jahreszeit vorkommenden Arbeiten, beschäftiget Männer und Jünglinge, so wie Kinder, Mädchen und Weiber, und ist sonach, wo er so viele Hände in Anspruch nimmt, wie dies in dem Rheingau der Fall ist, als eine der größten Fabriken zu betrachten, und verdient in dieser Hinsicht von dem Staate besondere Aufmerksamkeit und Schutz.

Was die Wirkung des Weins anbelangt, so schreibt Homer schon vor mehr als 1800 Jahren: „Die Götter hätten aus der Ursache den Wein erschaffen, damit die armseligen Menschen ein Mittel hätten, die traurigen Grillen zu vertreiben.“ Horatius lehrt, „daß der Wein im menschlichen Gemüthe eine lachende Fröhlichkeit, Gelehrsamkeit, tiefes Nachsinnen und guten Rath verursache.“ Plinius behauptet, „der Wein sei die beste Arznei der Alten, indem er ihre Gesundheit stärke, und bei ihnen wirke, wie die Milch bei den Säuglingen, denn er mache sie lebhaft, und verjünge sie gleichsam wieder; aus dieser Ursache haben die alten heidnischen Weltweisen den Bacchus jung und nackend abgeschildert, weil der Wein auch in den Alten eine jugendliche Lebhaftigkeit erweckt, und die nackende unverhüllte Wahrheit sprechen machet.“ Von Nestor und Cato, den gelehrtesten alter Richter, meldet die

Geschichte, „daß sie, ehe sie sich über einen wichtigen Gegenstand beratheten, allezeit ihre Geister zuvor mit Wein erwärmt hätten.“

Weil der Wein die Quelle der Fröhlichkeit ist, so ist er auch die Seele der Gastereien, das hieße die Gäste schlecht bewirthet, wenn man den Wein weglassen wollte. Er allein begreifet eine Menge niedlicher Gerichte in sich, und seine Stelle kann durch nichts anderes ersetzt werden.

Ein sehr gelehrter, längst verstorbener Arzt, der königlich preußische Geheimerath und Professor Hoffmann, sagt in seiner Abhandlung über die Bestandtheile und die Wirkung des Rheinweins unter anderem: „Eine viele Jahre hindurch anhaltende Erfahrung sowohl, als das einhellige Zeugniß der Naturkundigen und Aerzte beweiset, daß der Rheinwein sowohl an Annehmlichkeit, als auch für die Gesundheit alle andere Weine übertreffe, und mit bestem Grunde als das Kleinod aller deutschen und ausländischen Weine müsse gehalten werden; was diesen edlen Rebensaft zu solchen Vorzügen erhebet, ist vornehmlich die kostbare Qualität seiner innerlichen wesentlichen Bestandtheile, die besonders dahin wirken, daß sie magenstärkend, das Gemüth erheiternd, fröhlich machend, Schweiß- und besonders Harn-befördernd seien. Der Rheinwein wirkt daher nicht erhitzend, da er nicht in das Blut, wie viele

deutſche Weine ſowohl, als ſüdliche, wirkt; dieſe ſo wohlthätige Wirkung des Weins verdanken wir theils unſerer zum Weinbau geeigneten Lage, als auch der Rheingauer Traubenart, dem Riesling, dem die Rheingauer vor allen andern Traubenſorten durch langjährige Erfahrung den Vorzug geben."

Daß unſre Vorfahren dem Riesling, als dem König aller Traubenarten, den Vorzug gaben, daran haben ſie aus nachſtehenden Urſachen ſehr recht gehabt, indem:

1) keine Traubenart in günſtigen Weinjahren das Edle, Aromatiſche, Flüchtige, eigenthümlich Friſche und dabei Haltbare nachweiſen kann, als der von der Riesling-Traube gewonnene Wein; ſo wie daß
2) keine Traubenart in geringen Weinjahren das den Riesling-Trauben allein Eigenthümliche beſitzt, daß der Wein davon nach Jahren noch im Faß nachreift und zeitiger wird.

Dagegen jedoch ſpricht, daß wir

1) mehr geringe, als gute Weinjahre haben, noch mehr aber, daß
2) die Trinkluſt gegen die Vorzeit ſich ſehr verändert hat, indem damals die alten reifen Rheinweine, und gegenwärtig nur die jugendlich ſüßen Weine beliebt ſind, unter welchen die Schaum- oder die Champagner-Weine obenan ſtehen, indem der

Knalleffect im geſellig vornehmen, oder doch vornehm ſein wollenden Kreiſe ein gewiſſes Aufſehen erregen ſoll.

Da aber Alles, was uns Deutſchen aus Frankreich zukam, noch kein Glück brachte, ſo wird es unausbleiblich auch mit dem Champagner kommen, und zwar namentlich aus der Urſache, weil dieſer Wein ein Kunſtproduct, mit Zucker und Weingeiſt bereitet wird. Genügt im geſelligen Kreiſe der Naturwein nicht, ſo haben wir zur Veränderung in der Zuſammenſetzung von Naturproducten, die das Herzogthum Naſſau ſelbſt darbietet, Gelegenheit, uns auf der Stelle einen Schaumwein zu bereiten, der einestheils der Geſundheit mehr zuträglich, anderntheils bei weitem nicht ſo viel koſtet:

Ein Krug guter Rheingauer Wein; ein Krug friſches Selterſer- oder Fachinger-Waſſer; ein halbes Pfund geſtoßener Zucker; miſcht man hiervon gleiche Theile Waſſer und Wein, und Zucker nach Belieben, und trinkt daſſelbe gleich nach der Miſchung, ſo wird man ganz gut den Kunſtwein entbehren können.

Da indeſſen der Geſchmack mit den Zeiten ſich geändert hat, ſo thut es Noth, um nicht zurück zu bleiben, daß wir in Folge der vielen Weinmißjahre, wo der Riesling ſeine volle Reife nicht erreicht, uns angelegen ſein laſſen, in geringen Weinbergslagen früh-

zeitige weiche Traubensorten anzupflanzen. Da nun der Weinzehend in Natur nicht mehr erhoben wird, sonach jeder Weinbergsbesitzer seine Trauben, wann es nothwendig erscheint, einherbsten kann, so steht dem Rheingauer kein Hinderniß mehr entgegen, in den geringen Weinbergslagen früh reifende Traubenarten anzupflanzen.

Zu den früh reifenden und für den Rheingau passenden Traubenarten gehören:

1) der Gutedel;
2) der Oestreicher;
3) der Kleinberger;
4) der Ruländer;
5) der rothe Früh-Burgunder.

ad 1. Der Gutedel liebt besonders einen Schleichboden, einen etwas entfernteren Satz, als der Riesling, dagegen längere Ausdehnung der Bogen, wo diese Rebart ausdauernd vielen Ertrag liefert.

ad 2. Die Oestreicher-Traube liefert mitunter den meisten Ertrag, liebt einen schweren Boden, und namentlich wegen ihrer weiten Markkanäle, wodurch diese Rebart spät reifet, mehr die Mitte und Höhe der Weinberge, als den Haug, da dieser dem Frost leicht ausgesetzt ist.

ad 3. Der Kleinberger gibt einen angenehmen leichten

Wein, der in schwerem Boden in günstigen Jahren im Ertrage den erstgenannten Rebarten nicht nachstehet, da derselbe aber in der Blüthe sehr empfindlich ist, so ist er jetzt weniger als vormals beliebt, und scheint außer Lorch, wo diese Rebart in einem steilen Schieferboden vorzügliche gute Trauben liefert, in den anderen Ortschaften des Rheingau's alles Vertrauen verloren zu haben.

ad 4. Die Ruländer-Traube liebt einen Leim- und Lettenboden, den Schnitt wie die Riesling-Reben, die Traube reifet früh, und der Wein ist früh brauchbar; ist während seines Reifegrades die Witterung heiß und trocken, wodurch der wässerige Inhalt dieser Traubenbeeren verdunstet, und wird die Lesezeit bei trockener Witterung und Einwirkung der Sonne vorgenommen, in welchem Falle die Traubenbeeren etwas eingeschrumpft erscheinen, dann hat der Wein Kraft, Consistenz und etwas dem Malaga Eigenthümliches.

ad 5. Der rothe Früh-Burgunder liebt einen sandig-kiesigen, auch kiesigen Letten-Boden, und verträgt längere Bogen als der Riesling; liefert auch diese Traubenart nicht den aromatisch flüchtigen Wein, wie die Rebart der edeln Burgunder-

Reben, ſo wird dies auch aus dem Grunde nicht gefordert, weil ſelbe nur in den geringſten Weinbergslagen ihre Beſtimmung haben ſoll, wo der Riesling in ungünſtigen Weinjahren nicht zur Reife gelangt; was indeſſen dieſen Traubenarten an der edleren Art abgeht, erſetzt die größere Ausbeute vollkommen.

Da noch manche Rheingauer Weinbergsbeſitzer ängſtlich und beſorgt ſind, die Früh-Traubenarten in den geringen Weinbergslagen anzupflanzen, ſo ſehe ich mich veranlaßt, nachſtehende Erklärung zur Aufmunterung zu veröffentlichen.

Unſere überrheiniſchen Nachbarn herbſten nicht allein mit ihren weichen Traubenarten im Vergleich der Ruthenzahl weit mehr Wein, als wir Rheingauer, ſondern ſie verkaufen auch dieſe Weine, weil ſelbige gleich brauchbar, noch um höhere Preiſe, als die Rheingauer den Riesling-Wein in geringen Jahren verkaufen. Erwieſen iſt, daß in dem Rheingau und zu Hochheim die edelſten koſtbarſten Riesling-Weine geherbſtet werden; in demſelben Verhältniß werden ſich auch die Weine von den frühreifenden Traubenarten gegen andere Länder, wo dergleichen Trauben gebauet werden, herausſtellen, wozu nicht allein die Induſtrie der Rheingauer, die allerdings eine Mithilfe iſt, ſondern die Lage der Rheingauer Weinberge hauptſächlich beitragen.

Das großartige Amphitheater der Rheingauer Weinbergslagen, so wie das Mainthal zu Hochheim, geschützt nach Norden durch hohe Gebirgswände und Waldungen, die Weinbergslagen meistens südlich und südwestlich, theils auf steilen Bergen, theils auf Hügeln wechselnd, nach einem größeren oder kleineren Thale auslaufend, auf den Nachbar Rhein stoßend, von wo aus die reflectirenden Sonnenstrahlen auf unsere Weingebirge zurückprallend wirken, — wo ist die Gegend, die mit dem Rheingau und dem Hochheimer Mainthale vermöge ihrer Naturlage sich messen kann?

Wie kann man hier noch ängstlich gegen Anlage leichter Traubenarten in den geringen Weinbergslagen sein! Daß in günstigen Weinjahren der Riesling selbst in den geringsten Lagen gegen die weichen Traubenarten noch Vorzüge hat, kann nicht in Abrede gestellt werden, dagegen aber entschädigen die weichen Trauben durch ihre größere Menge.

Alle Rheingauer Weine sind wirkliche Rheinweine, aber nicht alle Rheinweine sind Rheingauer Weine!

Zu dem Rheingau gehören die Ortschaften von Schierstein bis Lorch; und unter diesen zeichnet sich Aßmannshausen mit seinem vorzüglich guten rothen Weine aus.

An weißem Weine dagegen haben Vorzüge: Rüdesheim mit seinem Hauptberg, Hinterhausen und

Rottland; Geiſenheim mit dem Rothenberg und Kappelgarten; der Schloß-Weinberg zu Johannisberg, deſſen Weine hinſichtlich des Bouquets und Flüchtigkeit beſondere Vorzüge haben; zwiſchen Hattenheim und Erbach der Markenbrunn; zu Eberbach der Steinberg, deſſen Weine durch eine gefällige Gähre und Conſiſtenz ſich auszeichnen; zu Kidrich der Gräfenberg; zu Rauenthal der Hauptberg; ſo wie dann endlich jede Orts-Gemarkung im Rheingau theilweiſe mehr oder weniger ausgezeichnete Lagen hat, wo edle Weine geherbſtet werden. —

Ich gehe nun zu der Weinbau-Lehre über, welche in zwei Haupttheile zerfällt.

Erſter Theil.

Von dem Weinbau überhaupt.

Beſtehend in drei Abhandlungen.

Erſte Abhandlung

enthält:

1) Was vor der Anrottung geſchehen ſoll.
2) Was bei dem wirklichen Anrotten zu beobachten.
3) Was nach der Anrottung bis zum vollkommenen Ertrage des Weinbergs zu beſorgen iſt.

Zweite Abhandlung.

Von der Unterhaltung der angelegten Weinberge, in drei Hauptſtücken.

Erſtes Hauptſtück enthält jene Arbeiten, welche jeder an ſeinen Weinbergen nothwendig zu verrichten hat;

Zweites Hauptſtück wird jene Arbeiten erörtern, welche nur in einigen, nicht aber in allen nothwendig ſind;

Drittes Hauptſtück ſoll diejenigen Arbeiten zum Gegenſtand haben, die ſich nur derjenige zum Augenmerk wählt, der ſeinen Weinwachs in der Güte ſowohl, als Vielheit verbeſſern will.

Dritte Abhandlung.

Die Ausbeſſerung der alten abgängigen Weinberge, in drei Hauptſtücken, davon

das Erſte: das ſogenannte Kautenmachen;

das Zweite: die verſchiedenen Arten von Verſenkung der Reben, und

das Dritte: das Pfropfen der Traubenſtöcke lehrt.

Erforderniſſe bei einem Acker oder einem längere Zeit gelegenen Weinbergs-Wuſt.

Soll eines oder das andere zu einem Weinberg angelegt werden, dann iſt es rathſam, im Verlaufe des Sommers das Feld einige Male umgraben zu laſſen, namentlich, wenn ſich Klee vorfindet; dieſe Baue erleichtern nicht allein das Rotten, weil dann die Feuchtigkeit ſich mehr nach unten ziehen kann, ſondern befördern auch das Wachsthum der jungen im Frühjahre nach der Rottung eingeſetzten Reben.

Nothwendige Erholung der Weinberge, die vor Kurzem ausgehauen wurden.

Die Erfahrung beſtätiget, daß eine jede Pflanze ihre eigenthümliche Nahrung größtentheils aus dem Boden erhält; wenn nun ein Weinberg ausgehauen, gleich wieder umgerottet und beſetzt werden ſollte, ſo wird das neue Rottland keine kräftige Reben bekommen, indem daſſelbe vorerſt entweder durch Ruhe oder eine andere Culturart ſich nothwendig erholen muß; namentlich iſt dies nothwendig bei einem Weinberg, der noch nicht lange geſtanden, während man einen ganz alten abgängigen ohne Schaden um ein Jahr früher umrotten kann, indem die alten abgehenden Weinberge nur wenige, oftmals gar keine feine Saugwurzeln mehr austreiben.

Unterſchied durch die Verſchiedenheit des Bodens bei der Rottung.

Die Erfahrung lehrt, daß in ſandig-kieſigem Boden die Weinrebe am ſchnellſten heranwächſt, weniger in den erſten Jahren in einem Leimen-, noch weniger in einem ſchweren Letten- oder Schiefer-Boden, dagegen werden die Reben in letzteren Bodenarten eine längere Dauer haben, und das zum Rotten beſtimmte Feld bedarf keiner ſo langen Ruhe, als in den leichten Bodenarten, da die fette Letten-Erde den Reben mehr Nahrungstheile zuführt und der Boden geſchloſſener iſt.

Die beſte Zeit die Rottung vorzunehmen.

In kieſigen Leimen- und Sandböden, die unter dem Namen leichte Bodenarten bekannt ſind, iſt es nothwendig, die Rottung früh vorzunehmen, ſelbſt ſchon in dem Nachſommer den Anfang damit zu machen, damit die Rottung noch vor Eintritt des Winters beendet iſt, und das Rottland durch den Regen und Schnee die nothwendige Winterfeuchtigkeit bekommt, die zur Wurzelbildung an dem unterſten Theile der Rebe höchſt nothwendig iſt; noch nöthiger muß die Rottung ſehr frühzeitig in denjenigen Feldern vorgenommen werden, wo viel Grund aufgetragen wurde, damit derſelbe ſich vor dem Anpflanzen der Reben gehörig geſetzt hat.

Urſache, warum dergleichen ſpätangerottete Felder öfters das erſte Jahr freudig wachſen, im dritten Jahre aber auf einmal zurück- und abgehen.

Da dieſer Art Rottung, wenn ſelbige erſt im Frühjahre vorgenommen, die Winterfeuchtigkeit durch das Umſtürzen des Grundes entzogen wird, wodurch die junge eingeſetzte Rebe in der Tiefe keine Wurzeln bilden kann, und nur durch die ſogenannten Thau- oder Tagwurzeln (die an den obern Gliedern der Reben auswachſen, im dritten Jahre aber abgeſchnitten werden) erhalten wird, ſo hat die Rebe keine Nahrung mehr, und muß zurückgehen.

Beſte Jahreszeit zur Rottung der ſogenannten ſchweren Böden, worunter man die fetten Letten-, ſteifen Kies- und Schiefer-Böden verſteht.

In den letztbenannten Bodenarten kann die Anrottung aus zwei Urſachen um zwei bis drei Monate ſpäter vorgenommen werden, weil

1) beſagte fette Bodenarten in der Regel zu jeder Jahreszeit genugſame Feuchtigkeit, ja öfters ſo viel enthalten, daß die Arbeiter im Waſſer ſtehen und ſich ſogenannte Waſſerglöſſe bilden, die der Wurzelbildung hinderlich im Wege ſtehen; iſt dies der Fall, dann muß die Rottung ſo lange ausgeſetzt bleiben, bis ſich das Waſſer mehr in die Tiefe verſenkt hat.

2) Wird die Rottung zu frühzeitig vorgenommen, so setzt sich der umgestürzte Grund gar zu stark, und bekommt dadurch eine Festigkeit wie Traß, wodurch die zum Wachsthume der Reben nöthigen unteren zarten Würzelchen unvermögend sind, in die feste Erde einzudringen, und dadurch leicht schimmeln und austrocknen.

Abhülfe gegen diesen widrigen Umstand.

Das einfachste und sicherste Mittel ist, sich Rheinschleich oder auch andere fette Schleicherde anfahren zu lassen, und mit solcher bei dem Einsetzen der jungen Reben die Löcher, worin dieselben eingesetzt werden, auszufüllen, dann nachzugießen, damit sich der Beilaufe-Grund in der Tiefe fest an die Rebe anlege, wodurch die feinen zarten Würzelchen an dem untersten Theile derselben sich schnell entwickeln und Kraft zur Ausdehnung erlangen. Nach dem Angießen ist es nothwendig, die eingesetzten Reben vorsichtig zu untersuchen, ob solche fest aufsitzen, ist dies nicht der Fall, so müssen diese nachgedrückt und die Löcher vollkommen mit dem Beilaufe-Grund ausgefüllt werden.

Beobachtungen bei der wirklichen Anrottung.

1) Soll das zur Rottung in Aussicht genommene Feld, gleich nach dem Aushauen der Traubenstöcke, in

denjenigen Plan gelegt ſich befinden, welchen man demſelben geben will, iſt dies jedoch nicht geſchehen, und es findet ſich zu viel Grund in der Tiefe oder auf den Seiten vor, ſo muß es noch vor der Rottung erfolgen. Man bemerkt ſich daher vorerſt, ob man von der Tiefe Grund nehmen kann, und wie viel; ob ſich in der Mitte des Feldes oder auf den Seiten zu viel Grund angelegt hat, den man nützlich nach oben bringen kann, ſodann; ob es die Lage geſtattet, dem Felde eine ſüdweſtliche Lage, als die beliebteſte im Rheingau, zu geben. Hat man ſich über dieſe Gegenſtände verſtändiget, dann berechnet man, wie hoch ungefähr der oberſte Theil durch den in der Tiefe und auf den Seiten abzufahrenden Grund gelegt werden muß, wozu man ſich der Viſirkreuze bedient, damit an einer oder der andern Stelle nicht zu viel Grund abgefahren wird; finden ſich in der Mitte des Berges zu ſtarke Vertiefungen, ſo können ſolche nur durch Abtheilungen des Berges in Terraſſen ausgeglichen werden; hat man hiernach die Abtheilungen gemacht, ſo iſt es erforderlich, das Feld im Frühjahre mit Klee und Gerſte beſaamen zu laſſen, demſelben einige Jahre Ruhe zu gönnen, und dann erſt zu rotten, um ſich einen dauerhaften Weinberg zu verſprechen.

2) Will man aber ein Weinbergs-Wust rotten lassen, welches noch an mehreren Stellen mit Erhöhungen und Vertiefungen wechselt, so ist es doch erforderlich, dasselbe vorerst abzuvisiren, Pflöcke zu schlagen und daran zu bemerken, wie flach die Vertiefungen und wie tief die Erhöhungen zu rotten, und nach dem Rotten den Grund von den Erhöhungen in die tiefen Stellen tragen zu lassen.

3) Man soll der Ersparniß wegen eine Rottung nicht in Accord geben, weil in der Regel die Accordanten mehr auf ihren Nutzen, als auf dauerhafte gute Arbeit sehen; sie rotten gewöhnlich zu flach, unterminiren den Rottgraben, wodurch mit einem Male die ganze Masse Grund herunterrutschet und den unteren Theil des Rottgrabens ausfüllt, was nicht sein darf, indem die obere vorbereitete Erde mit dem Karste abgezogen, in der Tiefe des Rottgrabens zur kräftigen Wurzelbildung liegen soll.

4) Bei Bergeslagen am unteren Ende mit der Rottung anzufangen, wo allerdings die Arbeit leichter von Statten geht, ist deßhalb nicht rathsam, weil der Grund zu schnell in den Rottgraben nachrutschet und sich zu viel Grund in der Tiefe ansetzt, dessen man oft in der Höhe benöthiget ist.

5) Da, wo sich bei bergigten Lagen muldenartige Vertiefungen vorfinden, ist es rathsam, die Rottung

da anzufangen, wo die meiste Vertiefung sich vorfindet, alsdann an dieser Stelle zuerst nach oben, und dann nach unten zu rotten, wodurch man den Grund aus zwei Rottgraben gewinnt, der die tiefen Stellen merklich ausgleicht, wogegen der oberste Rottgraben mit anderer guter Erde ausgefüllt werden muß.

Von der Tiefe der Rottgraben.

Wie tief die Rottgraben ausgehoben werden sollen, dies hängt von der Beschaffenheit des Bodens und von der Lage des Rottfeldes, — ob ein leichter oder schwerer Boden sich vorfindet, ob die Lage des Rottfelbes flach oder steil ist, — so wie von der Länge der zu setzenden Reben ab: doch soll man einige Zoll tiefer rotten, oder wenigstens den Grund in der Tiefe des Rottgrabens noch einige Zoll tiefer aufgraben lassen, damit die unteren Wurzeln der Reben weniger Widerstand finden, in die Tiefe einzudringen.

Tiefe derselben in leichten Böden.

Zwei Schuh Tiefe ist in dem Rheingau angenommen, was im Allgemeinen selbst in Bergeslagen hinreichend ist; nur da, wo sich gemischte Salpetererde vorfindet, die dem Wachsthume der Reben hinderlich entgegen steht, ist es rathsam, die Rottgraben

etwas tiefer ausheben zu laſſen, und die Salpetererde in die Tiefe einzuziehen, wodurch dieſelbe den Wurzeln unſchädlich gemacht wird.

Tiefe derſelben in ſchweren Böden.

Da die ſchweren Böden die Feuchtigkeit länger behalten, als die leichten, ſo genügt eine Tiefe von 1 Schuh und 10 Zoll.

Urſachen dieſer verſchiedenen Tiefe.

In den leichten Böden und bergigten Lagen verliert ſich während der heißen Witterung die Feuchtigkeit des Bodens ſehr bald, iſt nun die Rottung und die zu ſetzenden Reben, das eine nicht tief, das andere nicht lang genug, ſo leiden die unteren Wurzeln; um dies zu verhindern, macht man die Rottgraben etwas tiefer, um längeres Rebholz ſetzen zu können, damit die in der Tiefe ſich bildenden Wurzeln länger Feuchtigkeit behalten.

Länge der zum Setzen der Rottfelder beſtimmten Reben und was dabei zu beobachten.

Die Länge der zu ſetzenden Reben hängt von der Tiefe der Rottgraben ab; in den bergigten Lagen und leichten Böden iſt eine Länge von 1 Schuh 9 Zoll, Nürnberger Maß, erforderlich; in den Ebenen und ſchweren Böden genügt eine Länge von 1 Schuh und 6 Zoll.

Maß für die Rebenlänge und weiteres Verfahren beim Schneiden.

Die Arbeiter, welche die Reben zum Setzen vorbereiten, haben ein vorgerichtetes Maß, damit die zum Setzen erforderlichen Reben eine gleichförmige Länge bekommen; dieses Maß wird an einen Schenkel fest gebunden, dann nehmen sie die zum Setzen bestimmten Reben, und messen solche an dem vorliegenden Maß ab, wobei Rücksicht zu nehmen ist, daß der Abschnitt an dem unteren Theile der Rebe, dicht unter dem Auge gemacht wird, und daß an dem obern Theile der Rebe über dem Auge noch etwas mehr als ein Zoll Rebholz stehen bleibt.

Grund für diese Art des oberen und unteren Abschnittes.

Der Abschnitt an dem unteren Theile der Rebe soll deßhalb nahe unter dem Auge vorgenommen werden, weil die Erfahrung bestätiget, daß sich hierdurch an dem unteren Theile der Rebe eine Art Wulst gestaltet von wo aus die Wurzeln sich bald bilden. Wollte man unter dem Auge noch ein bis zwei Zoll langes Rebholz stehen lassen, so lehrt die Erfahrung, daß der inwendige markigte Theil der Rebe bald in Fäulniß übergeht, und der untere Theil der Rebe dadurch keine oder doch schwächliche Wurzeln austreibt, welche nach

3 Jahren, wo den Jungfeldern die Tag- oder Thauwurzeln abgeschnitten werden, zurückgehen und schwächliche kranke Stöcke bleiben.

An dem obersten Theile der zu setzenden Reben soll aber deßhalb noch wenigstens ein Zoll Rebholz über dem Auge stehen bleiben, damit einestheils das Auge durch die Luft und Sonne nicht austrockne, und sonach kräftigere Triebe erhalte, anderntheils die Arbeiter bei dem Setzen der Reben durch das vorstehende Rebholz das erste Auge mehr schonen können.

In dem Falle jedoch, daß man Setzreben haben kann, welche von Bogen-Reben oder langen Knoten abgerissen wurden, und sonach an dem untersten Theile noch das alte Rebholz haben, so verdienen diese vor allen andern Setzreben den Vorzug, weil solche am sichersten die kräftigsten Wurzeln austreiben; daher auch in manchen weinbautreibenden Gegenden nur der Art Reben zur Anlage neuer Weinberge verwendet werden.

Vorzug dieses kurzen Maßes vor dem bisher im Rheingau gebräuchlichen, nach welchem das zum Setzen bestimmte Rebholz die Länge von zwei Schuh Nürnberger Maß haben soll.

Die Erfahrung bestätiget, daß, je oberflächlicher ein Baum gesetzt wird, desto tragbarer wird derselbe; nehmen wir nun einen Baum gegen einen Traubenstock in Vergleich, bedenken wir den oftmaligen Bau,

den Dung, welchen die Reben gegen eine Baumanlage bekommen, nehmen wir weiter in Betracht, daß die wohlthätigen Gewitterregen mehr auf die oberflächlichen, als tief liegenden Wurzeln einwirken, was ebenfalls von dem Dung in den Weinbergen anzunehmen ist, und vergessen wir bei dem oben Gesagten doch ja nicht die wohlthätige Einwirkung der Sonne, deren Wirkungskraft doch gewiß mehr auf die oberflächlichen, als in die tief liegenden Wurzeln eindringend ist, und ohne deren Einwirkung kein guter Wein gemacht werden kann.

Glaubt man aber, daß die Weinstaude keine volle Nahrung findet, wenn die Reben nicht tief in die Erde reichen, so irret man sich. Bei meiner Verwaltung zu Schloß Johannisberg habe ich oftmals bei dem Planiren eines Bergrückens Stellen gehabt, wo sich theilweise nichts als Felsen und unfruchtbare weiße Talgerde vorgefunden, welch letztere ich in die Tiefe versenken ließ, dagegen an Stellen kam, wo die beste fetteste Erde sich vorfand, welche ich nach Bedürfniß 10 bis 12 Schuh tief ausheben ließ, um die schlechte Bodenart damit zu verbessern; je tiefer indessen die Arbeiter kamen, desto trockener war der Grund, während auf der Oberfläche durch den Thau und leichte Regen sich noch feuchte Erde vorfand, was auch ganz in der Natur der Sache liegt; der Boden, welcher bearbeitet wird, zieht in der Nacht die Feuchtigkeit in

der Luft an, welche während des Tages wieder ausdünstet; die anziehende wie die ausströmende Kraft wird sonach in einem beständigen Wechsel unterhalten, während der nicht bearbeitete Boden keine anziehende Kraft hat, und täglich mehr austrocknet, wie man dies an trocknen Wiesen vollkommen bestätigt findet.

Aufbewahrung der zum Setzen der Rottfelder geschnittenen Reben bis zur Zeit des Setzens.

Die zugeschnittenen Reben werden in Gebunde von 250 zusammengelegt, bekommen zwei Weidenbänder, und werden sogleich in Bütten, die im Freien stehen, in Wasser gestellt; das Wasser soll nur so viel betragen, daß der untere Theil der Reben nicht tiefer als 3 Zoll im Wasser steht, welches man von acht zu acht Tagen erneuern muß. Das geschnittene Rebholz soll, wie Manche zu thun pflegen, weder in das Kelterhaus, noch in den Keller gestellt werden, weil dasselbe an solchen Orten an den Rinden Schimmel bekommt, wodurch schon ein krankhafter Zustand an den Reben erzeugt wird, und diese sonach zum Wachsthume nicht mehr brauchbar sind.

Die beste Zeit die Reben zu setzen.

Wenn die im Wasser stehenden Reben die Augen so weit ausgetrieben haben, daß man erkennt, daß sie keinen Schaden gelitten, die Witterung günstig, nicht

zu kalt, das Rottfeld gehörig planirt, die obere Erde abgetrocknet ist, dann nimmt man das Abstecken der Zeilen vor. Liegt ein solches Rottfeld zwischen anderen Weinbergen, so muß man, nach dem Herkommen in dem Rheingau, die Seiten-Zeilen 3 Schuh breit von des Nachbars Zeilen abstecken, die oberen und unteren Stöcke ebenfalls nach den ersten der Nachbarn bezeichnen. Gehen Wege an dem oberen oder unteren Theile des Weinbergs, so werden die Stöcke 3 Schuh entfernt von dem Fahrgeleise bezeichnet. Hat man die Seiten, sowie die obere und untere Richtung der Stöcke, dann werden die übrigen Zeilen bezeichnet; in der Regel nimmt man die Breite der Gassen in den schweren Böden zu 4 Schuh, in den leichten zu $3^1/_2$ Schuh an, und die Entfernung der Stöcke in der Zeilen-Richtung in leichten Böden 2 Schuh 10 Zoll, in den schweren Böden 3 Schuh. Ehe man jedoch die Schnur anlegt, um die Abzeichnung zu machen, muß man von oben nach unten vorerst die ganze Zeilen-Eintheilung vornehmen, welche man mit kleinen Pfählen bezeichnet, damit man eine Zeile so weit wie die andere und in gerader Richtung bekommt. Ist das Rottfeld hiernach abgesteckt, dann wird die sogenannte Setzschnur von oben nach unten angelegt und so fest wie möglich gespannt, dann mit einem Streichholz, wozu man sich eines abgebröchenen, unten zugespitzten

Karststieles bedient, eine Rinne gezogen; ist dies durch das ganze Rottfeld geschehen, dann möge man die Entfernung der Stöcke nach der Zeilen-Richtung in der gemachten Rinne bezeichnen, wozu man sich eines besonderen Maaßes, am besten jedoch eines 3 Schuh langen hölzernen Zirkels bedient, der in der Mitte einen nach Schuh und Zoll bezeichneten Maaßstab hat; diesen stellt man auf 2 Schuh 10 Zoll, nach Verhältniß des Bodens, wie oben bemerkt, auch auf 3 Schuh, und drückt so von einem zum andern Satz die Spitzen des Zirkels da ein, wo die Reben eingesetzt werden sollen.

Weitere Erforderniſſe für das zum Setzen vorbereitete Rottfeld sind:

Der Beilaufe-Grund, um die Löcher, worin die Reben eingesetzt werden, damit auszufüllen, so wie Wasser, um denselben einzuschleichen. Hat man dies Alles auf diese Art vorbereitet, dann nimmt man das Setzen der Reben vor, und bestellt nach Verhältniß der Größe des Rottfeldes die Leute zum Setzen derselben, so wie Kinder zum Beitragen des Beilaufe-Grundes und zum Angießen der Reben.

Nöthige Zahl der Reben zu einem Satz.

In der Regel drei, wenn jedem Satz zwei Bogen gegeben werden sollen.

Grund hiefür.

Man wählt deßhalb drei, weil zwei zu Bogen bestimmt, und die dritte, schwächlichste, auf Knoten geschnitten, sich erholen soll, um in der Folge als Bogen gebraucht zu werden. Hat man im Anfange nur zwei Reben gesetzt, so ist zu besorgen, daß durch irgend einen Zufall eine verunglücken kann, und dadurch Lücken entstehen, was bei einer Satzrebe noch mehr zu besorgen ist, obwohl einzelne Stöcke öfter am kräftigsten werden. Vier Reben zu einem Satze sind zu viel, und können sonach nicht kräftig genug werden.

Die Art der Setzung.

Die zu einem Satze bestimmten drei Reben sollen, jede einzeln von der andern, 3 Zoll entfernt gesetzt werden.

Weitere Berücksichtigungen.

Jede Rebe wird für sich allein in das mit dem Stickeleisen gemachte Loch eingesetzt. (Das Stickeleisen hat eine Länge von 2 Schuh, theils platt, theils rund, wie ein Flintenlauf, unten zugespitzt; die runden taugen jedoch nichts, ich ziehe die platten deßhalb vor, weil man damit den Grund sicherer an die Rebe anschließen kann. Oben hat das Stickeleisen einen hölzernen Griff, woran an der einen Seite eine Art kleiner eiserner Schippe angebracht ist, um den oberen Grund vor dem Einsetzen zu ebenen, und dann nach dem

Setzen denselben beizuziehen.) Das Loch, worin die Rebe eingesetzt wird, muß etwas tiefer gemacht werden, als dieselbe lang ist; die Rebe wird nun zwischen den Daumen und Vorderfinger der linken Hand genommen, mit der rechten der Beilaufe-Grund gefaßt, die Rebe eingesetzt, der Beilaufe-Grund langsam zugegeben, und dabei mit der Rebe von unten nach oben so lang gerutscht, bis dieselbe fest und an dem oberen Theile des Auges mit dem Boden gleich steht; nun wird das zweite Loch für die zweite Rebe 3 Zoll von dem ersten gestoßen; ist es für die Rebe tief genug, so muß der Arbeiter das Stickeleisen stark nach der erst eingesetzten Rebe, namentlich nach unten, einzudrücken suchen, daß der untere Theil der zuerst gesetzten Rebe sich fest an den Grund anschließt; auf diese Weise fahren die Arbeiter im Setzen fort, während die Kinder einestheils den benöthigten Beilaufe-Grund beitragen und andere die gesetzten Reben angießen. Hat sich das angegossene Wasser in die Löcher eingezogen, so kommen andere Kinder gleich nach, um die durch das Wasser verursachten Löcher mit trocknem Beilaufe-Grund auszufüllen.

Inwiefern die Deckung der Reben mit Grund — anzuwenden ist.

Die Reben, die in freier Luft im Wasser gestanden und sich sonach bereits an Luft und Sonne ge-

wöhnt haben, bedürfen, namentlich wenn solche bei dem Setzen angegossen wurden, keiner Bedeckung: im Gegentheil ist das Decken sehr nachtheilig, da an den oberen Augen sich dann Würmer erzeugen, die dieselben ausfressen und zum ferneren Wachsthume untauglich machen. Gibt es, wie zuweilen geschieht, regnerische, kühle Witterung, dann veranlaßt die Decke Fäulniß. Nur bei Reben, die in dem Keller oder Kelterhaus vor dem Setzen gestanden haben, ist eine leichte Deckung mit Beilaufe-Grund des nicht gewohnten Auges gegen Luft und Sonne anzuempfehlen.

Vorbehalt an geschnittenen Reben.

Da in heißen, trockenen Jahren oft einzelne Reben, auch mitunter ganze Sätze nicht wachsen, so ist nothwendig, daß Derjenige, der einen Morgen gerottet hat, wenigstens zwei tausend Reben vorbehält, um solche zu Reiflingen oder Wurzelreben einzulegen, die man zum Ausbessern im nächsten Frühjahr bereit hält.

Behandlung des gesetzten Rottfeldes im Verlaufe des ersten Jahres.

Ist nach dem Setzen des Rottfeldes die Witterung heiß und trocken gewesen, und namentlich, wenn man die Rottung so spät vollendet hat, daß sich einestheils das besagte Feld nicht gehörig gesetzt, auch wenig

Winterfeuchtigkeit in der Tiefe hat, dann ist es rathsam, die Reben nochmals, und zwar nicht zu spät, angießen zu lassen. Um von dem Angießen den entsprechenden Nutzen zu haben, läßt man an dem oberen Theile jedes Satzes etwas Grund auf die Seite hauen, in die gemachte Kaute einige Maaß Wasser gießen, und dann, wann sich das Wasser eingezogen hat, die Kaute mit trocknem Grunde wieder zuziehen. Im Monat Juni kann das Rottfeld leicht aufgehackt werden, damit einestheils die sich zeigenden Grasarten zerstört werden, anderntheils der aufgelockerte Boden neue Anziehungskraft aus der Luft erhalte; in der Mitte Octobers aber ist es erforderlich, besagtem Feld den Grund gegen die jungen Rebtriebe beigraben zu lassen, damit der an die Reben angehäufte Grund die zarten Sprößlinge gegen einfallende Kälte schütze.

Besetzung des jung angelegten Weinbergs im ersten Jahre mit Gemüsen und Wurzelkräutern.

Daß Gemüse und namentlich Wurzelkräuter einem neu angelegten Weinberg keinen Nutzen bringen, besonders wenn derlei Kräuter noch zwischen die Stöcke in die Zeilen gesetzt werden, kann nicht in Abrede gestellt werden. Da indessen Manchem diese Benutzung für den Unterhalt seines Viehes unentbehrlich ist, so sollen Jene, die auf ihren Rottfeldern Gemüse pflan-

zen, vor Winter in dem ersten Jahre das Rottfeld düngen, damit dem Boden das wieder ersetzt werde, was ihm durch diese Art Anpflanzung entzogen wurde.

Weitere Behandlung eines neu angelegten Weinbergs.

Im zweiten Jahre pflegen Viele die im ersten Jahre gewachsenen Triebe bis auf einen halben Zoll abschneiden zu lassen, was ich jedoch nicht thue, indem ich mich überzeugte, daß, wenn man alle Auswüchse, die die Rebe im ersten Jahre hervorgebracht, stehen läßt, sich eher ein stärkeres Haupt bildet; ich lasse daher alle Triebe stehen, und das Rottfeld während des Sommers, so oft es wegen des darauf wachsenden Grases erforderlich ist, graben; im dritten Jahre, je nachdem es die Witterung erlaubt, lasse ich im Monat Februar oder März sämmtliche Stöcke aufraumen, die oberen Thau- oder Tagwurzeln abschneiden, so wie alles in den ersteren Jahren getriebene Rebholz dicht am Kopfe oder Haupt, bis auf die stärkste Rebe von einem halben Zoll Länge, abschneiden, was man in dem Rheingau mit dem Namen Reisen bezeichnet. Vor Abend werden die Löcher, die durch das Aufraumen veranlaßt wurden, wieder beigegraben, damit ein etwaiger eintretender Nachtfrost den jungen Stöcken keinen Schaden verursache; im Monat Mai und Nach-

sommer werden dann die Rottfelder wieder gegraben, weil es nothwendig ist, diese jungen Weinberge möglichst von allem Unkraute rein zu erhalten. Wurden die Rottfelder im ersten Jahre vor Winter nicht gedüngt, so müssen sie nun jetzt spätestens vor demselben oder auch im Frühjahre den Dung bekommen. Damit aber der Dung den Reben so wie den Wurzeln keinen Nachtheil verursache, so lasse ich in die Mitte der Zeilen den Dung untergraben; die Winterfeuchtigkeit löst dann die lösbaren Theile des Dunges auf, und bringt diese den auf den Seiten ausgedehnten Wurzeln bei.

Vorzunehmende Arbeit mit den Jungfeldern im vierten und fünften Jahre.

Sobald es die Witterung im Frühjahre gestattet, das heißt: wenn der Boden nicht zu naß, die Witterung nicht mehr zu kalt ist, werden die Stöcke auf 6 Zoll Tiefe vom Grunde geräumt, die Thauwurzeln abgeschnitten, und jeder einzelnen Rebe ein Auge gelassen; im Falle jedoch eine oder die andere Rebe schon sehr kräftig sein sollte, kann man auch zwei Augen stehen lassen. Im fünften Jahre wird dieselbe Arbeit noch einmal mit dem Bemerken wiederholt, daß man nach der Stärke der Rebe dieselbe bis auf ein, zwei, auch drei Augen schneidet. Bei dem Schnitt der Reben ist es sehr dienlich, daß man über dem

abzuschneidenden Auge noch einen Zoll lang Rebholz stehen läßt, und daß der Schnitt dem Auge entgegengesetzt gemacht wird, damit der aus der Rebe abfließende Saft das Auge nicht überziehe, so wie, wenn der Abschnitt an dem Auge zu nahe angebracht wird, die Luft und Sonne die oberen Theile der Rebe zu sehr austrocknen, wodurch der Trieb der Rebe geschwächt wird.

Die Pfähle auf neu angelegten wie auf älteren Weinbergen.

Gleich nachdem die Rottfelder gesetzt, ist es rathsam, jedem Satz eine Spache (worunter man kleine, abgängige Pfähle versteht) zu geben; in den bergigsten Lagen ist es nützlich, diese Pfähle über den Satz zu stecken, im Falle bei dem Graben Grundschollen, was oftmals unvermeidlich geschieht, den Berg herunter rollen, diese die jungen Austriebe nicht beschädigen, und als Abweiser dienen. Diese kleinen Pfähle kann man bis zum dritten Jahre stehen lassen; dann aber ist es nothwendig, mit den gewöhnlichen Pfählen die Stöcke zu versorgen. Ehe man die Pfähle, die in der Regel 6 Schuh lang, von Eichen- oder Kiefernholz sind, in die Weinberge fahren läßt, ist es nothwendig, daß man dieselben unten und oben spitzen läßt, damit die Weinbergsarbeiter die Pfähle leichter in die Erde und zwar, der Haltbarkeit wegen, einen Schuh tief einsetzen können. Das Spitzen der Pfähle am oberen

Theile ist nothwendig, um die Pfähle wenden zu können, so wie deßhalb, weil, wenn die Pfähle oben platt sind, das Wasser darauf stehen bleibt, was eine schnellere Fäulniß verursacht; bei den gespitzten aber hat das Wasser keinen Haltpunkt.

Im sechsten Jahre steht nun ein junger Weinberg in seiner vollen Kraft, und wird von nun an gleich den anderen im Ertrage stehenden Weinbergen behandelt. Hat man in einem Satz noch drei Reben, so gibt man den zwei stärksten Stöcken einen Knoten von zwei Augen, und einen Bogen; der dritte, schwächste Stock wird nach seiner Stärke auf ein oder zwei Augen geschnitten. Der Weinberg muß hiernach auch Mittelpfähle haben, um die Bogen daran binden zu können. So wird nun im Schnitt des Weinbergs fortgefahren, und zwar schonend, daß man nur solchen Stöcken Bogen gibt, die es nach ihrer Kraft vertragen können.

Länge der Bogenreben.

Die Länge der Bogenreben richtet sich nach dem Gehalte des Bodens. Wo leichte Bodenarten vorhanden, muß man die Bogen um zwei bis drei Augen kürzer schneiden, als in schweren Böden.

Grund hiefür.

Wenn auch die Reben in den leichten Böden in den ersteren Jahren ein schnelleres Wachsthum als

die Reben in den schweren Böden zeigen, so ist dies doch nicht von langer Dauer. Werden nun den Weinbergen in leichter Bodenart zu viele oder zu lange Bogen geschnitten, so gehen sie in 10—12 Jahren zurück, während Weinberge in schweren Böden mehr und längere Bogen vertragen, und bei guter Unterhaltung 40—50 Jahre in vollkommener Ertragsfähigkeit bleiben.

Zeit der Düngung für die neu angelegten Weinberge.

Wann, wie bereits erwähnt, das Rottland mit Gemüse bepflanzt war, dann ist es im ersten Jahre vor Winter nothwendig, demselben etwas Dung zu geben, den man in die Zeilen ausstreuet, und wie auf einem Acker untergräbt, dabei aber nicht außer Acht läßt, den Grund etwas gegen die jungen Stöcke anzuziehen, damit dieselben gegen die Winterkälte geschützt werden. Auch jenen Rottfeldern, welche nicht lange geruhet haben, bekommt der Dung im ersten Jahre gut. Hat aber das Rottfeld die erforderlichen Jahre geruhet, oder war es kurz vor der Rottung gedüngt, dann braucht man dasselbe erst im zweiten Jahre vor Eintritt der Kälte zu düngen; dann im fünften Jahre, damit dasselbe einen kräftigen Trieb zu Bogenreben bekomme, indem von einer guten Pflege eines jungen Weinbergs dessen Wachsthum, Dauer und Ertrag abhängt.

Nachträgliche Bemerkung über das Planiren und die Richtung in neuen Weinbergen des Rheingau's.

Die Planir-Arbeiten in den Weinbergen in dem Rheingau sind bis auf einen höchst übertriebenen Grad, und zwar ebensowenig zum eigentlichen Nutzen der Unternehmer als vielmehr zum Schaden der Nebenanliegenden gestiegen; man führt widernatürliche Erhöhungen gegen seine Nachbarn auf, um die Einwirkung der Sonne früher zu erhalten: vergißt aber dabei, daß man dem Nachbar die Sonne entzieht und hiedurch demselben Schatten und sonach Kühlung in seinem Weinberg verursacht. Verbesserungen haben nur dann einen löblichen Zweck, wenn solche zu beiderseitigem Nutzen und nicht zum Nachtheil eines Anderen unternommen werden. — In geringen Weinjahren können derlei kostspielige Aufbauten keinen Nutzen bringen; ist auch des Morgens die Einwirkung der Sonnenstrahlen auf solche Anlagen um einige Minuten früher erzielt, so hört durch die Wendung auch die Einwirkung um so früher auf, — und in günstigen Weinjahren ist die stärkere Einwirkung der Sonne (die man durch derlei Arbeiten zu erzwecken sucht), namentlich bei anhaltend trockener Witterung, auf dergleichen frei liegenden Erhöhungen mehr schädlich als nützlich: da den Traubenstöcken die nothwen-

dige Winterfeuchtigkeit an den Wurzeln entzogen wird. Man behalte deßhalb bei neuen Weinbergs-Anlagen so viel möglich die natürliche Richtung des Berges bei und vergesse nicht die goldene Regel: „was du nicht willst, daß dir geschehe, das thue auch einem Andern nicht," — wodurch man Feindschaften und Prozesse, die zehrenden Fieber der Gesundheit und des Geldbeutels, vermeidet und mit seinen Nachbarn in einem freundschaftlichen Verkehr bleibt.

Zweite Abhandlung.

Von derjenigen Arbeit, welche in dem Rheingau zur Unterhaltung vollkommener Weinberge nöthig ist.

Erstes Hauptstück.

Nothwendige Verrichtungen in den Weinbergen.

Es können zu diesen Verrichtungen nachstehende Arbeiten angenommen werden:

1) Das Beschneiden des Weinstocks.
2) Das Pfahlstecken, was man in dem Rheingau unter dem Namen Sticken bezeichnet.
3) Das Gärten, welches bedeutet: die beschnittenen

Reben und die Bogenreben mit Weiden oder Stroh an die Pfähle anzubinden.

4) Das erste Graben.
5) Das Heften, das ist: die gewachsenen jungen Reben mit Stroh an den oberen Theil des Pfahls zusammen zu binden.
6) Das zweite Graben oder Rühren.
7) Das Abgipfeln oder Abschneiden an den Reben, die über die Pfähle gewachsen, so wie das gänzliche Abschneiden der auf den Seiten der Reben ausgewachsenen Zweige.
8) Das Reinigen der Weinberge von den verschiedenen Grasarten.
9) Das dritte Graben.

Die Beschneidung des Weinstocks als die erste Arbeit.

In mehreren weinbautreibenden Gegenden wird zwar nach der Traubenlaß das Ausziehen der Pfähle als die erste Arbeit vorgenommen, die Weinstöcke werden hierauf mit Grund überzogen, um dieselben gegen die Winterkälte zu schützen, was wir jedoch im Rheingau nicht nothwendig haben, und sonach diese mühselige, kostspielige Arbeit entbehren können, indem bei uns in der Regel die Luft gemäßiget, und die Weinberge durch die nach Norden liegenden hohen Berge

und Waldungen gegen die kalten Nordwinde geschützt, und sonach weniger Schaden zu besorgen haben, als in andern Gegenden, die einen derartigen Schutz nicht haben; anderntheils lehrt die Erfahrung, daß in manchen Jahren die Weinberge auch im Frühjahre noch den Fröſten ausgesetzt sind; treten dann zu dieser Jahreszeit noch Fröſte ein, dann haben die eingegrabenen Stöcke, welche im Frühjahre von dem Grunde befreit, blosgestellt werden, an die Luft nicht gewöhnt, sonach verweichlicht sind, mehr Schaden von den Frühjahrsfröſten zu befürchten, als jene, welche den Winter über frei gestanden haben.

Beste Zeit zur Beschneidung des Weinstocks.

In jenen Weinbergen, aus welchen man das Setzholz zur Anlage neuer Weinberge schneiden läßt, so wie in jenen, welche in der Ebene und Tiefe liegen, soll die Beschneidung zuletzt vorgenommen werden.

Begründung dieser praktischen Regel.

In denjenigen Weinbergen, die man sich ausersehen hat, um das zum Setzen neu anzulegender Weinberge benöthigte Setzholz zu bekommen, soll man dieserwegen zuletzt schneiden, weil die Erfahrung bestätiget, daß, wenn solche Weinberge dann beschnitten werden, wenn bereits der Saft in den Reben zu steigen anfängt, diese Reben dann besser und schneller wachsen,

als wenn der Saft noch nicht flüssig ist. Die in der Tiefe oder auf den Ebenen gelegenen Weinberge sind dem Froste mehr ausgesetzt, als die in den Bergen; da aber die tiefer und eben gelegenen Weinberge, in Folge der mehr anhaltenden Feuchtigkeit im Boden, bei eintretender Frühlingswärme eher treiben, so haben solche durch das frühere Flüssigwerden des Saftes bei dem frühen Schnitt auch mehr Gefahr bei eintretendem Frühlingsfroste; da nun in der Regel durch den Frost nicht alle Reben leiden, so hat man bei dem späten Schnitt den Nutzen, daß man die erfrornen Reben abschneiden, die nicht erfrornen aber als Tragreben stehen lassen kann.

Diejenigen erfrornen Reben, welche vom Froste nicht beschädigt wurden, zu erkennen.

Wenn die Rebe durch den Schnitt nicht grün, die Augen trocken, so ist kein Zweifel, daß dieselbe durch den Frost Schaden gelitten, und sonach zu fernerem Wachsthum, als Fortpflanzung, untüchtig geworden ist; die Weinbergsarbeiter haben daher jede Rebe sorgfältig durch den oberen Schnitt zu untersuchen und die Augen zu prüfen, welche Rebe etwa zum Bogen oder Knoten geschnitten werden kann; sind jedoch alle vorjährig gewachsenen Reben durch den Frost zerstört, dann ist anzurathen, hochstehende

Schenkel ganz abzusetzen, damit durch das jung wachsende Rebholz der Weinberg sich wieder verjünge, indem man aus Erfahrung weiß, daß der alte hochstehende Rebstamm schwächliche Reben austreibt, und schlechtere Trauben bringt, als diejenigen Schenkel, die ihre Austriebe nahe am Boden haben.

Die Zeit, in welcher die auf Anhöhen und Bergen gelegenen Weinberge am nützlichsten geschnitten werden.

Die auf Bergen angepflanzten Weinberge sind von trägerem und minder mäßigem Wachsthume, als die in der Ebene, weil sie weniger Feuchtigkeit in dem Boden haben, welche zu frühem Trieb die Veranlassung gibt, weshalb der Bedacht zuvörderst dahin genommen werden muß, dieselben bei hinlänglicher Stärke und Kraft zu erhalten; sollte der Schnitt spät geschehen, so wäre nicht allein der viele Saft, der sich bereits in den abzuschneidenden Reben erhoben, gänzlich verloren, sondern es würde auch an den abgeschnittenen Enden der Reben noch vieler Saft ausfließen, welcher den unteren Wurzeln zum ferneren Wachsthume der Reben sehr nothwendig ist; daher ist zu dessen Erhaltung höchst erforderlich, den Schnitt möglichst früh vorzunehmen, damit vor Eintritt des Flüssigwerdens des Saftes die abgeschnittenen Theile sich zusammen ziehen, wodurch das Ausfließen des Saftes, wenn nicht ganz verhindert, doch vermindert wird.

Wie viel Knoten und Bogen einem Weinstock angeschnitten werden sollen.

Der Weinbergsarbeiter hat hierbei auf viele Gegenstände zu achten, wenn derselbe nicht gerabehin nur abschneiden, sondern auch bei jedem Stock als sachkundiger, seinem Herrn Nutzen bringender Diener bestehen will; nämlich wie und was weggeschnitten werden muß.

Wie ein im Ertrage stehender Weinberg sonach geschnitten werden soll.

Das Erste: ist zu wissen in welchen Jahren der Weinberg steht.

Das Zweite: ob derselbe kräftiges Wachsthum hat, oder nicht.

Das Dritte: welchen Gehalt der Boden hat; ob hitzig, trocken, oder fett und feucht, oder mit anderen Worten, ob leichter oder schwerer Boden vorhanden.

Das Vierte: ob der Weinberg fett, mastig, oder mager, schwach ist.

Das Fünfte: ob der Weinberg im verflossenen Jahre an Trauben sehr ergiebig, mittelmäßig oder gering gewesen.

Das Sechste, ob der Weinberg einige Jahre nach-

einander zwar maſtiges Rebholz getrieben, aber allezeit wenige Trauben gebracht hat.

Hat der Weinbergsarbeiter darüber die nöthige Kenntniß, ſo muß derſelbe bei dem Beſchneiden der Weinberge ſein Augenmerk und Gedächtniß darauf richten, und als erfahrner Weinbergsarbeiter hiernach handeln, indem vom richtigen Schnitt der Weinberge, ſowohl die Dauer derſelben als auch der Ertrag an Trauben abhängig iſt.

Ueber was der Weinbergs-Eigenthümer bei dem Schneiden der Weinberge ſeine Arbeiter zu belehren hat.

1) Iſt der Weinberg jung, in kräftigem Rebenbeſtand, dann wird jeder Satz unterſucht aus wie viel Stöcken derſelbe beſteht; hat er drei Stöcke, dann werden den zwei ſtärkſten, jedem ein Bogen und ein Knoten geſchnitten, den dritten ſchwächlichſten Stocke aber ſchneidet man auf einen Knoten von zwei Augen, damit derſelbe ſich zu einem künftig kräftigen Stocke erholen kann, und ſo nimmt man jedes Jahr die zwei kräftigſten Stöcke zu Bogen, den dritten, ſchwächſten zum Knoten. — Stehen nur zwei Stöcke in einem Satz, ſo gibt man jedem in dem Falle einen Bogen und Knoten, wenn beide gleich kräftig, wo nicht, ſo muß man ſie auf Knoten,

nach Verhältniß ihrer Stärke, von 1 bis auf 3 Augen schneiden; dasselbe wird beobachtet, wo nur ein Stock in einem Satze steht. Die Bogen müssen so lange, aber auch nicht länger geschnitten werden, daß man dieselben, in einem Bogen gekrümmt, an den Mittelpfahl anbinden kann. Die zum Bogen bestimmte Rebe muß deßhalb in einem Bogen gekrümmt angebunden werden, damit der aufsteigende Saft durch diese Biegung Widerstand findet, sonst würde die stärkste Triebkraft der Rebe nach der Spitze gehen, und dem Hauptstock diese Nahrung entziehen.

2) Hat ein Weinberg, namentlich in einem schweren, gehaltvollen Boden, einen kräftigen Rebenwuchs, so kann man, selbst bei einem alten Weinberg, jedem Satz zwei Bogen mit Knoten schneiden lassen.

3) Ist der Gehalt des Bodens trocken, hitzig, dann ist auch der Wuchs der Reben schwächlich, deßhalb muß man selbst in jugendlich kräftigen Weinbergen mit dem Aufschneiden zu Bogen sehr vorsichtig seyn, indem man sonst sehr bald aus einem kräftigen Weinberg einen kraftlosen und schwächlichen Rebenbestand zu besorgen hat; dagegen kann man in einem gebundenen, kräftigen, gehaltvollen Boden, namentlich wenn man zur rechten Zeit dem Weinberg mit Dung zu Hülfe kommt,

unbeschadet der künftigen Jahre, jedem Satz zwei Bogen und Knoten schneiden.

4) Hat ein Weinberg zu mastige wässerige Reben, deren Augen in der Regel zu weit von einander entfernt stehen, dann gibt man demselben, statt dem Rindvieh-Dung, mit gutem Erfolge Pferde-Dung; dieser erhitzt den Boden, wodurch die übermäßige Feuchtigkeit in den Reben austrocknet, auch kann man alten Mauerschutt, Schiefer und zerbrochene Ziegelsteine, welche die Feuchtigkeit einsaugen, mit Nutzen anwenden. Bei dem Beschneiden der Reben werden, nach der Kraft der Stöcke, denselben mehr oder weniger Bogen geschnitten.

5) Ist der Fall, daß im vorhergehenden Jahre ein Weinberg über die Gebühr viele Trauben brachte, so ist in der Regel der Rebenbestand nicht kräftig, indem die Trauben dem Weinberg zu viele Nahrungstheile entzogen haben; ein solcher Weinberg bedarf nun der Erholung, und in diesem Betrachte darf man demselben nur die kräftigsten Reben zu Bogen schneiden, die weniger starken Reben werden zu Knoten geschnitten, damit sich der Rebenbestand wieder stärke.

6) Hat der Weinberg sehr mastiges, kräftiges Holz getrieben, aber desto weniger Trauben im Verhältniß seiner Kraft, so darf ein solcher Weinberg

nicht vor Winter gedüngt werden, da dieses den Holzwuchs noch mehr befördern würde; zweckmäßiger erscheint eine Düngung bei trocknem Frühjahre, dann frühzeitiges Ausbrechen der Geizen und das Abstümpfen der Endspitzen an den Reben der Mittelpfähle, beides vor der Blüthe, wo man den Schnitt 3 Blätter oberhalb der Trauben vornimmt, bei dem Schneiden müssen die kräftigen Stöcke auf Bogenreben geschnitten werden, sonst würden die Augen durch den Andrang des Saftes Schaden leiden.

7) Der Schnitt soll jederzeit $1\frac{1}{2}$ Zoll über dem Auge, und zwar rückwärts oder dem Auge entgegen, gemacht werden, damit bei dem Ausfließen des Saftes derselbe nicht über das Auge rinnt; haben die Traubenstöcke oberflächliche Thauwurzeln oder Wasserschösse, so müssen bei dem Schneiden die Stöcke aufgeräumt und selbige abgeschnitten werden, weßwegen es nothwendig ist, daß die Arbeiter bei dem Schneiden der Reben jederzeit einen Karst bei sich haben.

8) Die angeführten Anmerkungen und allgemeinen Regeln bei dem Beschneiden der Weinberge zeigen, daß man die Jugend und das Alter, sowie die Verschiedenheit der Boden-Arten, Lage, Kraft und Schwäche der Stöcke zu berücksichtigen hat, um

dauerhafte Weinberge zu erhalten; leider findet man aber wenige Weinbergsarbeiter, die auf die allgemeinen Regeln bei dem Beschneiden der Weinberge Rücksicht nehmen.

Hofrath von Vorster sagt in seinem Werke über den Rheingauer Weinbau in Betreff des Beschneidens der Weinberge: daß die Weinbergsarbeiter in guten fruchtbaren Weinbergen bald zu viel, bald zu wenig abschneiden; auf die Frage, was der Eigenthums-Herr dann zur Verhütung des unbedachtsamen Schnittes der Weingärtner zu beobachten habe, kann ich zur Antwort nichts Besseres anführen, als was der ökonomische Herr von Rohr überhaupt von der Prüfung guter Weinbergsarbeiter anrathet: man könne nämlich bei den wichtigsten Arbeiten, die man der Geschicklichkeit und Treue seiner Weinbergsleute überlassen muß, nichts Besseres thun, als wenn man in diesem Falle ihre Erfahrung durch gewisse nachforschende Fragen untersucht, wie sie nämlich diese oder jene Arbeit vornehmen und handhaben wollen? und ob sie dieses oder jenes recht aus dem Grunde verstehen? Auch könnte man ihnen bei ein- und anderer Unternehmung, die für heickel und für eine Haupt-Arbeit zu halten ist, selbst gegenwärtig zusehen, oder so es einem selbst an genugsamer Erfahrung und Einsicht gebricht, ihnen einen anderen redlichen und des Weinbaues ver-

ständigen Mann zur Prüfung setzen lassen, und die Weinbergsleute sodann desselben getreuer Aufsicht anvertrauen. Ferner könnte man sich auch vorher durch ein heimliches Merkmal etliche Weinstöcke auszeichnen, deren Beschaffenheit genau bemerken, und aus der von den Weinbauern daran vorgenommenen Arbeit nachhin beurtheilen, ob dieselben ihren Fleiß und eine heilsame Erfahrungs-Wissenschaft daran bewiesen haben.

Beobachtungen bei dem Pfahlstecken.

Erstens die Zeit; zweitens die Art und Weise, wie und wohin die Pfähle gesteckt werden sollen; drittens die Gattung des Holzes.

In Ansehung der Zeit.

In dem Rheingau werden die Pfähle früher als in vielen andern Ländern gesteckt, was besonders in den schweren Böden nothwendig erscheint.

Warum in dem Rheingau der Pfahl früher als an vielen andern Orten gesteckt werden muß.

Man hat in dem Rheingau die Erfahrung gemacht, daß die Trauben an den niedrig gehaltenen Traubenstöcken am besten werden, so wie daß die Stöcke selbst eine längere Dauer behalten, wenn sie mehr niedrig, als zu hoch gezogen werden. Wollte man die Pfähle spät stecken, so müßte auch spät gegärtet werden. Durch

das Weidenband, welches die Bogenrebe an den Hauptstock, wo die Biegung statt hat, befestigt, ist der im Frühjahre treibende Saft gehindert, in großer Masse in die Höhe zu steigen, der Druck des Weidenbandes läßt dies nicht zu; die Saftmasse muß sich sonach mehr an dem unteren Theile des Stockes sammeln, wodurch die Knoten mehr Nahrung und Liebkraft erhalten. Aus dieser Ursache bekommt die Bogenrebe auch eine sichelförmige Biegung; wollte man die Rebe in gerader Richtung ziehen, so fände der aufsteigende Saft keinen Widerstand und würde all nach der Spitze der Bogenrebe steigen.

Beim Rheingauer Weinbau sollen Stöcke und Bögen so niedrig und kurz als möglich bei der Erde gehalten werden.

Die Orleans- und die Riesling-Trauben bedürfen längere Zeit zu ihrer Zeitigung als andere weiche Traubenarten; da nun das Zurückprallen der Sonnenstrahlen in der Tiefe und bei der Erde die Zeitigung viel wirksamer betreibt als in der Höhe, so erhellet hieraus der Nutzen der niedergehaltenen Traubenstöcke.

Früher zu besteckende Lagen.

In jeder Gemarkung des Rheingau's finden sich Lagen von steifem Letten, mit Steinen vermischt; da nun Ende Februars oder Anfangs März, wenn kein Frost mehr statt hat, die Erde noch feucht ist, so

lassen sich die Pfähle, die vor dem Einstecken gespitzt sein müssen, auch leichter einstecken. Wollte man bis zur trocknen Witterung warten, dann sind die Pfähle sehr schwer in die Erde zu stecken, und es gingen durch das Einschlagen viele verloren.

Wie die Weinbergs-Arbeiter die Pfähle zu stecken haben.

Der Dauerhaftigkeit wegen sollen alle Pfähle ausgezogen, und der Theil, der in der Erde gestanden, nach oben gerichtet werden, und zwar hinter dem Weinstock.

Grund dafür.

1) Weil der über dem Stock stehende Pfahl demselben Schutz gegen das Herunterfallen von Steinen und Erdschollen bringt, die bei dem Graben unvermeidlich den Berg herabrollen, und die Stöcke oder deren Austriebe auf eine oder die andere Art beschädigen würden, wenn der Pfahl unter dem Stocke eingesetzt ist; wird er aber über den Stock gesetzt, so dient derselbe als Abweiser.
2) Steht der Pfahl unter dem Stocke und der Stock wird bei dem Gärten durch ein Weidenband angezogen, so muß sich derselbe nach und nach aus seiner geraden, natürlichen Richtung nach unten senken; ist aber der Pfahl über dem Stocke und

wird durch das Weidenband angezogen, so muß er seine gerade, natürliche Richtung behalten.

3) Die kalten, verderblichen Schlossen und rauhkalten Winde kommen in der Regel von Norden und Nordwest; so wie der Mensch bei solchen Naturereignissen hinter einem Baume Schutz sucht, so gewährt auch der über dem Stocke stehende Pfahl demselben Schutz.

Die Weinstöcke in dem Rheingau werden durch die Pfähle hauptsächlich nur gegen die West-, nicht aber gegen die Nordwinde befestigt.

Der Rheingau ist bekanntlich durch die hohen Gebirge gegen Norden schon geschützt; sodann kommen die schwersten Regen von Westen und nicht von Norden.

In welcher Art die Weinbergsarbeiter in dem Pfahlstecken die Eigenthümer an ihrem Eigenthume beschädigen können.

1) Wenn die Weinbergs-Hofleute, die den Weinbau in Accord haben, Pfähle, welche noch einige Jahre als Mittelpfähle aushalten können, sich zu frühzeitig zueignen, und zu Ofen- und Küchenholz zu ihrem Gebrauche verwenden.

2) Wenn die Pfähle so wenig in die Erde eingedrückt werden, daß selbst ein schwacher Wind, oder die Ueberlast der Reben dieselben sammt den Weinstöcken und Trauben zur Erde zu drücken vermag.

3) Wenn der Leichtsinn und die Nachläſſigkeit der Weinbergsarbeiter, was ſehr oft vorkommt, ſo weit geht, daß ſie ohne alle Berückſichtigung, ob der Mittelſtock oder Hauptſtock den ſtärkſten, größten Pfahl hat, die Pfähle nur richten, während in der Natur der Sache liegt, daß man dem Stock, und nicht in der Mitte deſſelben, den ſtärkſten, beſten Pfahl gibt.

4) Wenn nach dem Uebergang eines ſtarken Windes nicht fleißig nachgeſehen, die niedergebeugten Stöcke nicht aufgerichtet, und die wankenden nicht beſſer befeſtiget werden.

Welcher Weinbergspfähle man ſich in dem Rheingau bedient.

Größtentheils von keiner andern Holzart als der Eiche.

Urſache hievon.

Ein großer Theil des Bodens der Rheingauer Weinberge beſteht aus Kies, Stein, Schieferſteinen oder Sand, in welchen die eichenen Pfähle weit länger aushalten, als die von Tannenholz.

Da aber auch ein großer Theil der Weinberge aus ſchwerem Letten-Boden beſteht, in welchem die Pfähle von Kienholz, welches gelblich ausſieht und

viel Harz enthält, eine längere Zeit aushalten, dabei elastischer sind, sonach nicht so leicht brechen, als die von Eichenholz, so wäre zu wünschen, daß man von der alten Gewohnheit abgehe, und sich, nach der Bodenart, derjenigen Pfähle bediene, die nach Erfahrung die längste Dauer versprechen.

Was bei dem Gürten, auch Gärten oder Anbinden der Reben nach dem Pfahlstecken, welches letztere die Weinbergsarbeiter in dem Rheingau unter dem Namen Sticken verstehen, zu beobachten.

Daß diese Arbeit wo möglich bei feuchter Witterung vorgenommen werde, indem sonst die von der Märzluft ausgetrockneten Reben leicht bei dem Biegen brechen. Dann soll man sich bei dem Gärten der Bogen nicht des Strohes, sondern der Weiden bedienen, weil die mit Stroh gemachten Bande durch Regen und Wind leicht aufgerissen werden. Weiter sollen die Mädchen oder Weiber, die theils diese Arbeit im Accord oder Taglohn verrichten, bei der Biegung die Rebe, die zur Bogenrebe bestimmt ist, mit der rechten Hand an der Endspitze fassen, und mit der linken von unten nach oben die Rebe gelinde drücken, und nachhelfen, um derselben eine sichelartige Biegung zu geben, und dann das Ende der Bogenrebe an den Mittelpfahl, den Stamm derselben aber unter dem Knoten an den Hauptpfahl anzubinden. Fehlerhaft und schädlich aber

iſt, wenn die Arbeiter, denen das Gärten anvertraut iſt, die Spitze der Bogenrebe ohne alle weitere Nachhülfe anziehen und an den Mittelpfahl binden; nicht allein, daß alsdann die Biegung fehlerhaft erſcheint, ſondern es ſpringen auch dadurch viele Bogenreben, theils am Schenkel des Stammes, theils brechen dieſelben in der Mitte, wodurch eine ſolche Bogenrebe durch die veranlaßte Wunde entweder abgeht, oder, im Falle ſie ſich erhält, ſchlechte, kränkliche Früchte bringt.

Beobachtungen bei dem Graben der Weinberge, das in der Regel nach dem Gärten vorgenommen wird.

Weinberge, deren Boden bei trockner Witterung gerne hart wird, als Letten, Kies mit Letten vermiſcht, ſonach ſchwere Bodenarten, deren Grund bei anhaltend trockner Witterung ſteif zuſammenhängend erſcheint, müſſen frühzeitig, wenn keine Fröſte mehr zu beſorgen, gegraben werden, ſonſt iſt durch die Härte des Bodens und den Zuſammenhang des feſten, ſteifen Grundes mit den Wurzeln, nicht allein deren Beſchädigung, und ſonach Krankheiten der Traubenſtöcke zu beſorgen, ſondern das Graben ſelbſt iſt ſehr erſchwert und verurſacht doppelte Koſten.

Leichte Böden werden am nützlichſten gegraben, bevor der Traubenſtock ſeine Augen erweitert, welches die Rheingauer mit dem Namen des Blindgrabens

belegen, und deßhalb viel darauf halten, weil einestheils durch das Auflockern des Grundes der innere Boden sich eher erwärmt, sowie anderntheils, weil die Augen durch die Erschütterung des Grabens nicht abspringen, was leicht geschieht, wenn dieselben ¼ oder ½ Zoll gewachsen sind.

Es darf weiter das Graben nicht bei nasser Witterung vorgenommen werden, auch soll bei dem ersten Graben der Grund wenigstens 10 Zoll tief und dergestalt gewendet werden, daß der untere Grund nach oben, der obere nach unten zu liegen kommt. Den Grund bei dem Graben nur anzuziehen, ohne zu wenden, taugt nichts, und derjenige, der sich dies zu Schulden kommen läßt, gibt den Beweis eines faulen, unverständigen Arbeiters.

Bei dem gewöhnlichen ersten Graben, welches geschieht, wenn keine Kälte mehr zu besorgen ist, muß der Grund von den Stöcken weg nach der Mitte der Zeilen gezogen werden, was man in dem Rheingau das Graben auf Balken nennt, und deßhalb geschieht, damit sich um so weniger Thau- und Tagwurzeln bilden, auch die Wärme mehr auf den Stock einwirke.

War der Weinberg kürzlich gedüngt, so dürfen die Stellen, wo der Dung liegt, nicht aufgegraben, sondern nur leicht behackt werden, damit der Dung nicht zu Tage kommt.

Das in den Weinbergen ſich vorfindende Gras, als Flechtgras, Quecken, Winden, Diſteln, muß bei dem Graben aus dem Boden gezogen, auf das bereits Gegrabene geworfen, ſodann bei trockner Witterung mit einem Rechen zuſammengerecht und aus den Weinbergen getragen werden.

Kaum iſt das erſte Graben vorüber, dann folgt das Ausbrechen.

Das Ausbrechen, und wie dieſe Arbeit beſorgt werden ſoll.

Unter Ausbrechen verſteht man die Abnahme des überflüſſigen Rebholzes an dem Stamme der Reben, worauf die Knoten und Bogenreben ſtehen; es ſoll deſſen Entfernung den Zweck haben, den fruchtbringenden Knoten und Bogenreben die Säfte des Weinſtocks zuzuführen. Dieſe Arbeit muß mit möglichſter Vorſicht geſchehen, und dürfen deßwegen die zu entfernenden Rebentriebe, beſonders wenn ſolche ſchon feſt am Stamme anſitzen, nicht mit Gewalt losgeriſſen werden, damit dieſelben keine Verwundung am Stamme verurſachen, weßwegen man ſie entweder abkneipt, oder abſchneidet. In älteren Weinbergen, deren Schenkel hoch ſtehen, iſt es indeſſen rathſam, einen oder den andern kräftigen jungen Ausſchlag ſtehen zu laſſen, um ſolchen im nächſten Frühjahr auf Knoten zu ſchneiden, damit man den hoch ſtehenden Schenkel ab-

ſetzen und ſich wieder ein kräftiger Stock bilden kann. Nebſt dem Ausbrechen an dem Stamme iſt es ſehr nützlich, an dem Mittelpfahle, drei Blätter über den Trauben, die Reben abzuſchneiden, indem die Saftbewegung ſich ſtets nach der Spitze hinzieht, welches durch das Abſchneiden der Reben verhindert wird, und den Trauben zu gut kommt; ſodann bekommt der Weinberg mehr Luft und die wohlthätige Sonne kann um ſo mehr einwirken. Beſonders nützlich erſcheint das Ausbrechen bei naſſer Frühjahrs-Witterung.

Der ſehr verdienſtvolle Profeſſor Dr. Liebig ſagt zwar: „jedes Blatt und jede Wurzelfaſer geben der Pflanze Mund und Magen," was im Allgemeinen Niemand wird in Abrede ſtellen wollen; allein bei der Weinrebe herrſcht eine auf Erfahrung gegründete Ausnahme, da durch die Entfernung der Geizen und des überſchüſſigen Rebholzes die Trauben und das fruchtbringende Rebholz kräftiger werden, und die Reife der Trauben befördert wird; nur hüte man ſich, dieſelben ohne alle Bedeckung blos zu ſtellen.

Nach dem Ausbrechen wird ſogleich das erſte Aufheften der Reben mit Stroh vorgenommen.

Das Aufheften, und wie dieſes vorzunehmen.

Dieſe Arbeit wird von Mädchen oder Weibern beſorgt. Die Natur der Weinrebe gibt uns ſchon zu

erkennen, daß diese Arbeit nothwendig ist, indem die Reben zwischen den Blättern Weingäblein oder lange Zacken austreiben, womit sie sich an die nächste Umgebung zu befestigen suchen. Das erste Heften soll kurz vor der Blüthe geschehen, damit, wenn während derselben leichte Regen erfolgen, die Träubchen unter dem Schutze der Blätter stehen, wodurch verhindert wird, daß der Blüthenstaub, der zur Befruchtung dient, abgewaschen wird. Das Heften soll nur bei trockner Witterung vorgenommen werden, und dürfen die Bande bei dem ersten Heften nicht fest angezogen werden, da die Lotten, noch zu weich, brechen würden, sondern müssen locker anliegen. Die Reben müssen, da wo sie am nächsten stehen, entweder an dem Haupt- oder an dem Mittelpfahle gehörig vertheilt werden; die Blätter dürfen nicht eingebunden, sondern müssen nach außen stehen. Das Heften wird so oft wiederholt, als es das Wachsen der Reben nothwendig macht, oder heftige Sturmwinde die Bande zerrissen haben. Bei dem zweiten und dritten Heften können die Strohbande etwas fester angezogen werden.

Nach dieser Arbeit folgt gleich das zweite Graben.

Unterschied zwischen dem ersten und zweiten Graben.

Bei dem ersten Graben wird der Grund, vom Stocke ab, gegen die Mitte der Zeilen gearbeitet, bei

dem zweiten Graben aber dagegen der Grund wieder gegen die Stöcke gezogen; da wo keine steilen Abdachungen in den Weinbergen sich vorfinden, ist es anzurathen, den Weinberg nur von oben nach unten zu graben; auch muß bei diesem zweiten Graben der Grund so fein als möglich gearbeitet werden, damit bei etwaiger heißer trockner Witterung der Boden nicht zu sehr austrockne.

Warum das zweite Graben an dem oberen Theile des Weinbergs anzufangen ist, und nun der Grund wieder an den Stock gearbeitet wird.

Wenn an dem unteren Theile des Weinbergs der Anfang mit dem Graben gemacht wird, so wird den oberen Stöcken der Grund entzogen, und sammelt sich zu sehr in der Tiefe an; wird nun bei dem zweiten Graben der Anfang oben gemacht, so wird den oberen Stöcken der Grund wieder ersetzt. Die Ursache aber, daß bei dem ersten Graben der Grund von den Stöcken weggezogen, mehr nach der Mitte der Zeilen auf sogenannte Balken gearbeitet wird, beruht darauf, damit die Traubenstöcke keine Thauwurzeln ansetzen, auch die Frühlingswärme mehr auf die Wurzeln einwirken kann. Da aber zur Zeit, wenn das zweite Graben vorgenommen wird, schon eine größere Hitze erfolgt, so ist es rathsam, den Stock zu schließen, nämlich den bei

dem ersten Graben abgezogenen Grund dem Stocke wieder beizugraben, damit die Feuchte an den Wurzeln erhalten wird; aus derselben Ursache soll das zweite Graben nicht schollicht, sondern so fein wie möglich verrichtet werden.

Die Zeit, in welcher das zweite Graben vorzunehmen.

Diese Arbeit ist sogleich nach dem ersten Heften, kurz vor der Traubenblüthe, vorzunehmen, weil man die Erfahrung gemacht hat, daß durch das Aufhauen des Bodens sich mehr Wärme in die Tiefe zieht, wodurch die Blüthe sich rascher entwickelt.

Was nach dem zweiten Graben folgt.

In der Regel tritt nun in den Weinbergen, außer dem Nachheften, ein kurzer Stillstand ein, indem die Weinbergsarbeiter bei der Frucht-Ernte Beschäftigung bekommen.

Zeitpunkt für das Abgipfeln der zu lang gewachsenen Reben.

Dies findet statt, wann die Trauben ausgewachsen, und anfangen, in die Weiche überzugehen.

Das Abgipfeln, und wie es vorzunehmen.

Bei günstiger Witterung, namentlich in den jungen Weinbergen, wachsen die Reben sehr hoch, liegen oben

über einander und verhindern dadurch die Einwirkung der Sonne auf den Boden und auf die Trauben; man schneidet deßwegen die Reben bis auf 4 Schuh Länge, vom Boden an gerechnet, ab, wodurch nicht nur dem Wachsthume der Reben Stillstand geboten wird, sondern auch die Säfte des Weinstocks nunmehr in den Stand gesetzt werden, auf die Trauben allein einzuwirken. Wenn nun durch das Entfernen der langen Reben die Sonne wieder Eingang bekommt, und sich sonach auf den Boden mehr Wärme verbreitet, so reift das Rebholz schneller, und mit diesem die Trauben. Da bei dem Abgipfeln auch die untern Stockausschläge abgeschnitten werden, so haben die Arbeiter darauf zu achten, daß da, wo Trauben hängen, das Rebholz wenigstens 6 Zoll über den Trauben stehen gelassen werde.

Bemerkenswerther Nachtrag.

In den vorhergehenden Abhandlungen habe ich nachgewiesen, wie die gewöhnlich vorkommenden Weinbergsarbeiten geschehen sollen, unter andern bei dem Graben bemerkt, daß die Grasarten, von welcher Gattung sie auch sein mögen, vor dem Graben aus den Weinbergen entfernt werden sollen. Am nützlichsten wird das Reinigen der Unkräuter in den Weinbergen bei feuchter Witterung vorgenommen, weil dann die Wurzeln auch ausgerissen werden können, wodurch den,

dem Weinstock nachtheiligen Pflanzen, wo nicht ganz, wie bei den Winden, Quecken, doch größtentheils, die Kraft zum fernern Wachsthume entzogen wird. Bei dieser Arbeit sollen keine Sicheln zum Abgrasen genommen werden, weil die Wurzeln bleiben und bald wieder nachwachsen, auch unvorsichtige Arbeiter mit den Sicheln in die Stöcke einhauen, was denselben Wunden, Kränklichkeit, und dann Abstehen verursacht. Das Reinhalten der Weinberge von Unkraut gehört mit zu den nothwendigsten Arbeiten; denn die verschiedenen Grasarten entziehen dem Weinstock nicht nur alle nährende Theile in dem Boden, sondern sie verhindern auch die Einwirkung der Sonne. Ich habe öfters Weinberge gesehen, in welchen die Kreuzwurzeln, Disteln und Bingerkeil zwei Schuh hoch, und die Winden an den Traubenstöcken selbst in so großer Masse gewachsen waren, daß es schwer zu unterscheiden war, ob Weinreben oder Winden gebaut wurden.

Durch das Gras kann der Boden bei feuchter Witterung nicht ausdünsten, und bei trockner Witterung wird dem Boden die anziehende Kraft aus der Luft entzogen; die besten Trauben hängen versteckt im Gras. Wie können nun bei solchen Verhältnissen die Trauben ihre Reife erhalten? und welcher Nachtheil entsteht in solchen Weinbergen für die künftigen Jahre, da das Gras dem Boden alle Nahrung entzieht! Man hat

daher besonders in nassen Jahren das Grasen in den Weinbergen mit großer Emsigkeit so oft zu wiederholen, als es nothwendig erscheint; denn je reiner der Weinberg von Unkräutern erhalten wird, desto kräftigere Nahrungstheile werden dem Weinstocke und den Trauben zufließen.

Zweites Hauptstück.

Enthält diejenigen Arbeiten, welche nur in einigen, nicht aber in allen Weinbergen nothwendig erscheinen.

Hierher gehören vorzugsweise das sogenannte Raumen und Märzgraben.

Das Raumen.

Bei dieser Arbeit, die in den jungen Weinbergen nothwendig verrichtet werden muß, wird der obere Grund an dem Weinstock 6 Zoll tief mit dem Karste abgegraben, um die Thauwurzeln, so wie die unteren ausgetriebenen Wasserschosse abzuschneiden. Das Abreißen, wie manche Arbeiter zu thun pflegen, macht tiefe Wunden in den Stamm, und muß sonach unterbleiben.

Die Thau- oder Tagwurzeln.

Der Weinstock hat dreierlei Wurzeln: erstlich die Herzwurzel, als die tiefste, welche ihr Wachsthum nach

der Tiefe zieht; zweitens die Seitenwurzeln, die der Stamm nach den Seiten ausbreitet, und endlich drittens die in Frage stehenden Thau-, Tag- oder Waſſerwurzeln, welche darum abgeſchnitten werden ſollen, damit die Seiten- und Herzwurzeln ihre erforderliche Nahrung und Stärke bekommen.

Bei welchen Weinbergen das Raumen nothwendig iſt.

Bei allen jungen Weinbergen im Allgemeinen, dann bei denjenigen, welche einen hitzigen Kies- oder Lehm-Boden haben.

Die beſte Zeit dafür.

Iſt die Witterung im Frühjahre gelind und kein Froſt mehr im Boden, dann iſt die zum Raumen geeignete Zeit.

Warum junge Weinberge vor dem Schneiden geraumt werden.

Um die Thauwurzeln, welche den Seiten- und Herzwurzeln alle Feuchtigkeit und Nahrung entziehen, abzuſchneiden. Wollte man dieſe Thauwurzeln den Reben laſſen, dann würden die Weinberge nicht allein ſo viele und ſtarke oberflächliche Wurzeln bekommen, daß das Graben unmöglich gemacht würde, ſondern auch die Seiten- und Herzwurzeln keine Nahrung

mehr haben, und die Traubenstöcke nie zur gehörigen Vollkommenheit gelangen.

Durch wie viel Jahre das Abschneiden der Thauwurzeln geschehen soll.

Mit dem Raumen der Stöcke und Abschneiden der Thauwurzeln muß man bei den jungen Weinbergen so lange fortfahren, bis deren Seiten- und Herzwurzeln genugsame Kräfte haben, den oberen Stock in beständiger Sättigung und vollkommenem Ertrage zu erhalten, und also nach der Vollständigkeit des Weinstocks läßt sich auch entscheiden, ob die Wurzeln zu ihrer vollkommenen Stärke gedeihen, und sonach das Aufraumen einzustellen, oder ob noch damit fortzufahren sei.

Die Weinstöcke jedoch, welche in hitzigem Kies- oder Lehm-Boden stehen, sie seien jung oder alt, müssen alle Frühjahre vor dem Schneiden geraumt werden.

Grund für so lange Fortsetzung des Raumens in den leichten Böden.

Weil den hitzigen trockenen Böden sehr bald die Winterfeuchtigkeit entgeht, was in den fetten schweren Böden der Fall nicht ist. Wollte man nun die Thauwurzeln stehen lassen, so würden diese alle Feuchtigkeit aufnehmen und der über der Thauwurzel stehenden Rebe zuführen, während die Seiten- und Herzwurzeln

aus Mangel an Feuchtigkeit abſtehen würden. Iſt dieſes einmal verſäumt worden, und es folget darauf ein heißer Sommer, der auch die oberen Wurzeln austrocknet, ſo kann ſich der auf ſolche Weiſe entkräftete Weinſtock nicht mehr vor ſeinem völligen Verderben bewahren.

Aeußerliche Zeichen von dem Verderben der Wurzel.

Dieſe ſind, wenn die Weinſtöcke ſchon zu Ende des Juni oder Anfange des Juli gelbe Blätter bekommen, und ferner, wenn die Weinſtöcke beginnen, kurz über der Erde zwar viele kleine und ſchwache Fechſer, aber keine einzige ſtarke Rebe auszutreiben, und die Stöcke an demſelben Orte, wo dieſe ſchwachen Fechſer öfter abgeſchnitten werden, einen Kopf, gleich einem Weidenkopfe, bekommen.

Hieran kann man erkennen, daß die unteren Wurzeln in Entkräftung verfallen. Wollte man durch das Räumen dann noch helfen, ſo iſt es zu ſpät; auch iſt zu bemerken, daß wenn das Räumen und Abſchneiden der Thauwurzeln vor oder im Winter unternommen wird, man den Grund ſogleich wieder beiziehen muß, damit die entblößten Stöcke durch eindringende Kälte keinen Schaden leiden.

Was mit dergleichen krankhaften Stöcken zu geschehen hat.

Der Fall kommt öfters vor, daß in einem Weinberge sich nur einzelne kranke Stöcke vorfinden, während die andern sich noch in kräftigem Rebenbestande befinden. Um nun den Weinberg noch längere Jahre nutzbar zu erhalten, ist es rathsam, diese krankhaften Stöcke auszuhauen, den Grund, wo dergleichen Stöcke gestanden, 2 Schuh tief und 2 Schuh breit herausnehmen zu lassen und die Lücken mit anderem, gutem Grunde auszufüllen; die leere Stelle aber, entweder wenn in der Nachbarschaft kräftige Stöcke stehen, durch Einleger, oder, wo man diese nicht machen kann, durch Reiflinge zu ergänzen.

Sollte sich jedoch die Mehrzahl der Stöcke in einem krankhaften, schwächlichen Zustande befinden, dann ist es rathsam, einen solchen Weinberg auszuhauen, und nach mehreren Jahren der Ruhe oder des Wechsels mit Körner-Früchten und Klee umzurotten und neu anzulegen.

Was unter dem sogenannten Märzgraben zu verstehen ist.

Wenn man den Grund schon im Monat März aufhackt. Bei diesem ersten Graben muß jedoch der Grund eher an die Stöcke, als abgegraben werden, indem um diese Zeit in manchen Jahren noch Frost

eintreten kann, wo alsdann durch das Weggraben des Grundes von den Traubenstöcken die Wurzeln und hiernach der ganze Stock Schaden leiden würden.

Welchen Weinbergen das Märzgraben nothwendig ist.

Es ist jedem Weinberge nützlich; nothwendig aber allen, in welchen saftraubende Wurzel-Kräuter sich vorfinden, als Winden, Quecken, Flechtgras, Disteln ꝛc.

Drittes Hauptstück.

Welches jene Arbeiten enthält, welche nur von fleißigen Weinbergsbesitzern verrichtet werden, um ihren Weinwachs sowohl in der Güte, als Vielheit zu verbessern.

Diese Arbeiten bestehen:

1) In der Düngung;
2) in dem Wintergraben;
3) in dem Märzgraben;
4) in dem sogenannten Lauter-Rühren;
5) in Durchziehung von Mauern;
6) in Ableitung starker Wassergüsse;
7) im Ausbrechen der Weinstöcke;
8) in der Deckung der Wasserquellen;
9) in der Besorgung einer Auslaß bei der Traubenlaß.

Von der Düngung.

Der Dung ist eines der wichtigsten, unentbehrlichsten Stücke in der Landwirthschaft, namentlich aber bei den Weinbergen, indem man bei dem Ackerland sich mit Frucht- und Kleewechsel längere Jahre behelfen kann, was jedoch bei den Weinbergen der Fall nicht ist. Der Dung gibt dem Boden nicht allein das zurück, was die Weinreben demselben entzogen haben, sondern der gute, fette, zeitige Dung, dessen salzig-ölige Theile das Schnee- und Regenwasser auflöst und den Wurzeln mittheilt, wird von den Reben den Trauben mitgetheilt, die Weine bekommen hierdurch mehr Consistenz, Süße und Aroma, während die Weinberge, welche keinen oder nur sparsam und schlechten Dung bekommen, dünne, spitze Weine von kurzer Dauer liefern. Schon das Aeußere eines Weinbergs läßt uns erkennen, ob sein Besitzer denselben mit Dung gut unterhält oder nicht, indem er im erstern Falle kräftiges Rebholz mit dunkelgrünen Blättern, im letzteren dagegen schwaches Rebholz mit mattgrünen Blättern haben wird. — Obgleich nun die Weinbergsbesitzer im Allgemeinen nicht ohne Kenntniß des oben Erwähnten sind, so hat man doch zu wenig Augenmerk auf einen guten, fetten Dung. Dies gilt namentlich von jenen Weinbergsbesitzern, die sich ohne den nothwendigen Viehstand befinden, und den Dung von ihren

Weinbergsarbeitern einkaufen laſſen. Auch iſt es nicht ſelten, daß durch ſchlechten Dung, wenn er nur billig zu haben iſt, die Herrſchaft und die Weinberge betrogen werden.

Welcher Art von Dung ſich die Rheingauer für ihre Weinberge bedienen.

In der Regel bedient man ſich des gemiſchten Rindvieh- und Pferde-Dunges; ſodann auch für die leichten Böden der Letten und anderer fetten Erdarten, ſo wie mitunter der wollenen geſchnittenen Lumpen.

Welche Art von Dung die beſte iſt.

Der Rindvieh-Dung, beſonders der von Metzgern, indem letztere das Blut von dem geſchlachteten Rindvieh, den größern Theil der Eingeweide und andere dergleichen fette Dinge, als Klauen, Haare, unter den Dung miſchen: dieſe Art Dung iſt in jeder Bodenart mit Nutzen anwendbar; der Pferde-Dung für ſich allein, wenn er gut unterhalten worden iſt, eignet ſich beſonders für kalte, ſchwere Bodenarten, wenn er vor Winter in die Weinberge eingethan wird, da derſelbe dem kalten Boden eine künſtliche Wärme verurſacht. Obgleich nun der Letten, beſonders der von fetter Art, nicht als Dung beachtet werden kann, ſo bringt er doch oftmals in den leichten Böden mehr Nutzen, als der Dung ſelbſt, da der Letten den Boden mehr bindet, und ſonach die Feuchtigkeit länger behalten kann.

Die wollenen Lumpen wirken am beſten in ſandig kieſigen Böden, und ſind unter allen Dung-Surrogaten am billigſten; 16 bis 18 Centner derſelben ſind für einen Morgen Weinberg hinlänglich. Zur Unterbringung dieſer Lumpen läßt man nahe bei dem Stocke Kauten ſchlagen, in welche man eine ſtarke Handvoll einlegt, und wo möglich mit etwas Pfuhl begießt; dann läßt man die Kauten decken. Werden im kommenden Nachſommer dieſe Kauten geöffnet, ſo findet man die Lumpen in einen dicken Schleim umgewandelt, und die Reben haben an dieſen Stellen eine Menge kleiner Wurzeln ausgetrieben. Es iſt daher rathſam, die Kauten etwas tief ſchlagen zu laſſen. Die Reben haben im Sommer einen üppigen Wuchs, der Wein bekommt einen etwas brenzlichen aber nicht unangenehmen Geſchmack.

Wie oft ein Weinberg gedüngt werden ſoll.

Dieſe Arbeit wird in dem Rheingau ſehr verſchieden betrieben; Manche thun hierin zu viel, und Viele zu wenig, je nachdem ihr Viehſtand beſchaffen iſt.

Ob ein Weinberg auch zu viel gedüngt werden kann.

Dies kann allerdings der Fall ſein, wenn man, zum Nachtheil des Beſitzers, einem Weinberg zu oft und auch zur unrechten Zeit Dung gibt.

Der Weinberg bekommt zu viel Dung und zur unrechten Zeit, wenn derselbe zu mastige, dicke Reben austreibt, deren Glieder zu weit von einander stehen. Dies bringt dann dem Besitzer den Nachtheil, daß der in einem solchen Weinberge geherbstete Wein matter und wässeriger ist, als da, wo die Reben nicht so mastig sind; namentlich darf man einem solchen Weinberg den Dung nicht mehr vor Winter geben, weil durch die Winterfeuchte die Ueppigkeit der Reben fortwährend unterhalten wird; nützlicher erscheint in solchen Weinbergen das Düngen im Frühjahre. Zu wenig Dung bekommt ein Weinberg, wenn derselbe schwaches Rebholz und kleine, schmale Blätter hat; bei einem solchen in Abnahme stehenden Weinberg ist das Düngen vor Winter anzurathen.

Herr von Vorster sagt über die Düngung der Weinberge: „Die Düngung scheint mir keinesweges verwerflich, nur will ich so viel bedeuten, daß zur Erhaltung der Rheingauer Weinberge der vollkommne Bau nöthiger sei, als der Dung, und daß man eher sparsam mit diesem, als nachlässig bei jenem sein könne. Denn, wenn in einigen Jahren der Dung etwa selten zu bekommen ist, und die Weinberge nicht hinlänglich gedüngt werden können, so ist dieser Abgang in den folgenden Jahren leicht zu ersetzen; hingegen, wenn sich einige Hauptfehler in der Bauart einge-

ſchlichen haben, ſo wird der Schaden den Weinbergen auf alle Zeit anhaften, und öfters durch nichts, als durch das Umrotten zu tilgen ſein; da man in dem Rheingau nicht wie anderwärts durch das Verſenken die Weinberge ausſtocken kann. Ich bin auch ſelbſt der Meinung, daß, wenn ich meine jungen Weinberge nebſt dem vollkommnen Bau mit überflüſſigem Dunge nähren könnte, ich meinen Weinertrag in der Quantität zwar ziemlich höher treiben würde; weil aber die Düngung eines Rheingauer Morgen Weinbergs 100 Thaler koſtet, der erkaufte Dung auch gewöhnlich von ſehr ſchlechter Beſchaffenheit iſt, mithin ſolche koſtſpieligen Auslagen den von ihnen zu hoffenden Nutzen und Zuwachs des Ertrags weit überſteigen würden, ſo finde ich weit größeren Vortheil und Nutzen, wenn ich mein vorzügliches Augenmerk auf den vollkommnen Bau und die Vermiſchung des Grundes ſetze. Uebrigens hat es ſeine Richtigkeit, daß, je kälter das Klima und je rauher die Luft eines Landes iſt, deſto nützlicher und nöthiger der Dung ſei, denn er befördert ſehr die Zeitigung der Trauben."

Zur Zeit, als Herr von Vorſter ſein Werk über den Rheingauer Weinbau ſchrieb, nämlich im Jahre 1765, waren nur die alten Rheingauer Weine beliebt; die damals geherbſteten Weine wurden vor der Fäulniß der Trauben eingethan; dies währte ſo lange, bis

einige Jahre folgten, wo wegen anhaltenden Regenwetters die Traubenlese so weit verschoben werden mußte, bis die Trauben alle faul waren; und da der Wein gegen alles Erwarten günstig ausfiel, so wurden nach und nach die Versuche fortgesetzt, und dabei die Ueberzeugung gewonnen, daß die edelsten Weine nur in solchen Weinbergen erlangt werden, in welchen man mit dem Dung nicht geizt, und mit sachgemäßem Baue nicht zurückbleibt.

Wie der Dung dem Weinstock beigefügt werden soll.

In dem Rheingau pflegt man an die Weinstöcke Kauten schlagen zu lassen, den Dung hinein zu ziehen und mit Grund zu decken. Obgleich dies Verfahren, wenn es vor Winter gethan wird, wegen der Winterfeuchte auf die Wurzeln weniger schädlich einwirken kann, als im Frühjahre oder bei heißer Witterung, so habe ich doch die Beobachtung gemacht, daß jeder Dung von Rindvieh, oder der thierische Dünger im Allgemeinen, niemals den Grad der Fäulniß hat, auch daß derselbe keine weitere Gährung bei eintretender Wärme machen soll. Durch diese Gährung wird zwar eine vermehrte Wärme in der Gegend erzeugt, welche dem Dung am nächsten liegt, und dies betrifft die Wurzeln und theilweise den Stamm; tritt nun während

dieſer Zeit öfters Regen ein, dann kann der Dung auf die Wurzeln und den Stamm keine nachtheilige Einwirkung haben; bleibt aber die Witterung anhaltend trocken, — oder wie es auch öfters der Fall iſt, daß im April ſehr warme Witterung, im Mai kühles Wetter, ſelbſt Nachts Fröſte eintreten, — dann verurſacht der Dung, ſo nahe den Wurzeln gebracht, die größten Nachtheile, da diejenigen Theile, wo der Dung liegt, Wärme erhalten. Durch dieſe Wärme wird nun von den Wurzeln die Feuchtigkeit in dem Boden angezogen, den oberen Reben mitgetheilt, wodurch dieſelben bei eintretendem Frühjahrsfroſt empfindlicher gemacht werden und Schaden leiden; ich laſſe daher, um von dem Dung keine nachtheiligen Folgen zu haben, in der Mitte der Zeilen tiefe Kauten ſchlagen, den Dung einziehen und mit Grund decken, der Regen löſt die lösbaren Theile des Dunges auf, und theilt ſolche den Seitenwurzeln mit, wodurch der Zweck des Dunges erreicht wird, und keine ſchädliche Einwirkung auf die Wurzeln und den Stamm zu beſorgen iſt.

In welcher Jahreszeit der Dung für die Weinſtöcke am nützlichſten iſt.

Vor Anfang des Winters iſt es am beſten, wenn man ſeine Weinſtöcke mit Dung verſieht, weil durch die Winterfeuchte die im Dung enthaltenen lösbaren

Theile den Wurzeln mitgetheilt werden, und dadurch im nächsten Frühjahre die Dungkraft in den Weinbergen nicht zu verkennen ist; da man jedoch häufig durch früh eingetretenen Frost oder anhaltendes Regenwetter verhindert wird, alle seine Weinberge zu düngen, so muß man wenigstens besorgt sein, die hitzigen und trocknen Weinbergslagen noch vor dem Winter mit Dung zu versehen.

Verfahren mit dem Dunge.

Die Kaute oder Grube, worin der Dung eingezogen wird, muß so tief gegraben werden, daß der Dung bei dem folgenden Graben nicht zu Tage kommt, sondern stets mit Grund gedeckt bleibt. Wenn aber der Dung vor Winter in die Weinberge eingethan wird, dann kann man die zur Unterbringung desselben erforderliche Grube nahe bei dem Stamme machen lassen; im Frühjahre dagegen oder bei jeder noch warmen Witterung darf der Dung nicht nahe an den Stock gelegt werden, indem die Einwirkung der Hitze durch den Dung den Wurzeln und Reben des Weinstocks statt Nutzen, Schaden bringen würde, welches man daran erkennt, wenn das Laub eines solchen Weinbergs zu frühzeitig in das Gelbe übergeht und abfällt. Es haben daher die Weinbergsarbeiter alle Behutsamkeit anzuwenden, daß der Stamm

des Weinſtocks während dem Aufgraben nicht verletzt werde, indem, wenn an den verletzten Theil etwas Dung kommt, der Stock dann brandig wird und verdirbt.

Iſt der Dung an den Weinberg geführt worden, ſo muß man ihn nicht lange liegen laſſen, ſondern ohne Verzögerung einthun, damit die Kräfte des Dungs durch Regenwaſſer nicht abgeſtrömt, durch die Luft ſeine wirkenden Theile nicht verzehrt werden, oder derſelbe durch Menſchen, Vieh oder Räderwerk zerſtreut und vertreten werde.

Auch muß der Dung gegen jene Seite des Weinſtocks eingeſenkt werden, wo der meiſte Regen ſeinen Widerſchlag hat, alſo gegen Weſten.

Keine unreifen, rohen oder ſchimmlichen oder zu Aſche verbrannten Dunge ſoll man in die Weinberge einthun laſſen, beſonders nicht in leichte hitzige Böden, wo der Ruin des Weinbergs durch einen ſolchen Dung unausbleiblich wäre.

Den rohen, unvergohrnen, nicht ganz faulen Dung muß man nicht in die hochliegenden Weinberge, ſondern in die tiefliegenden, und den guten, faulen Dung an die höheren Stellen eines Weinbergs bringen laſſen.

Es haben die Herrſchaften den größten Schaden an ihren Weinbergen zu beſorgen, wenn deren Ackerbeſtänder nach dem Vertrag des Beſtandes verbunden ſind, jährlich eine Quantität Dung in die herrſchaftlichen

Weinberge zu liefern; denn diese wissen sich doch wieder auf andere Art zu entschädigen, und besonders dadurch, daß sie mehrmals im Jahre den Dung auf ihre Aecker fahren und die ausgeleerte Dungkaute mit rohem Stroh füllen.

Es ist aber, und besonders jedem Landmanne, bekannt, daß dergleichen rohes Stroh, wenn es nicht vorher in dem Stalle von dem Rindvieh betreten, mürbe gemacht und mit abfallendem Kothe vermischt wird, bei jeder Ausführung an die Weinberge unmöglich seine hinlängliche Fäulniß, Zeitigung und Fettigkeit haben kann; und so ergibt sich aus dem Gesagten die richtige Folge, daß alle Weinberge, deren Boden trocken oder hitzig ist, und besonders diejenigen, die nicht vor Winter diesen schlechten Dung bekommen, ins Verderben gerathen müssen.

Zu verhindern, daß der Dung in der Besserungskaute oder Miststätte nicht schimmlicht werde, oder sich gar entzünde und zu Asche verbrenne.

Diese Fehler entstehen meistens von einer schlecht eingerichteten Stallung, Dungkaute oder von Nachlässigkeit der Dienstleute; es müssen daher zur Abhilfe derselben sachgemäße Mittel angewandt werden.

Einrichtung der Stallung.

Erstens soll der Boden, ehe er gepflastert wird, mit wohl gearbeitetem Letten überzogen und beschlagen

werden, damit die Feuchtigkeit sich nicht durch das Pflaster in den lockeren Grund versenken kann.

Zweitens soll mitten durch den Stall ein etwas erhabener Gang gepflastert werden, daß Diejenigen, denen die Aufsicht übertragen ist, um so eher und öfter in den Stall gehen können.

Drittens soll dieser Gang zu beiden Seiten eine abhängende Vertiefung oder Rinne haben, welche so eingerichtet sein muß, daß jene Nässe, welche von den Kühen gemacht wird, nicht völlig ablaufe, sondern ein ziemlicher Theil davon zurückbleibe, und nur der Ueberfluß seinen Abgang finde.

Warum ein ziemlicher Theil des Kuhharns zurückbleiben soll.

Damit der Dung schon in dem Stalle seine Gährung ansetze, mürbe werde, und um so eher die erforderliche Fäulniß und Zeitigung in der Mistkaute erhalten könne, müssen die Mägde im Winter in jeder Woche nur einen Tag, im Sommer aber in jeder Woche zwei Tage zum Ausmisten halten, bei alle dem aber doch Morgens den vorhandenen Dung zurückziehen, daß er in jene Nässe zu liegen kommt, welche sich in den dazu gemachten und oben beschriebenen Rinnen gesammelt hat.

Die Mägde dürfen niemals das ganze Stroh

dem Rindvieh unterſtreuen, ſondern daſſelbe vorher in zwei Theile auf einer Sichel, welche an einem Pfoſten im Stalle befeſtiget, durchſchneiden.

Die Stätten der Kühe und Ochſen müſſen ſo eingerichtet ſein, daß ſie mit dem vorderen Theile des Leibes einen halben Schuh höher zu ſtehen kommen, als mit dem hinteren, damit der Unrath und die Näſſe von ihnen ablaufe, ſie aber trocken liegen können.

Zweckmäßigſte Einrichtung der Dungkaute oder Miſtſtätte.

Erſtens: Wenn es der Raum vor dem Stalle geſtattet, ſo ſoll die Dungſtätte demſelben ſo nahe als möglich gelegt werden, damit das Vieh bei ſeinem Aus- und Eingange über den Dung gehen muß; denn je mehr derſelbe zuſammengetreten wird, deſto mehr faulet er, und kommt zu vollkommener Zeitigung.

Zweitens muß die Miſtſtätte wie der Stall vor der Pflaſterung mit gut gearbeitetem Letten überzogen und beſchlagen werden, damit das zuſammenlaufende Regenwaſſer ſowohl als die Miſtjauche ſich nicht verſenke.

Drittens muß an einem Ende oder an einer Seite derſelben eine Vertiefung gemacht und gleichfalls mit Letten gut verwahrt werden, damit der Pfuhl in derſelben zuſammenrinnen, mit dieſem aber der in der

ganzen Grube befindliche und ausgebreitete Dung täglich des Morgens und Abends übergossen werden kann.

Viertens: Da wo es das Local nicht gestattet, daß das Vieh bei seinem Aus- und Eingange über die Miststätte geht, kann man sehr nützlich seinen Dünger dadurch vermehren, wenn man Rasen-Erde über den Dung streut, und dies alle zehn Tage wiederholt; denn die Erde drückt den Dung durch das tägliche Ueberspritzen mit Pfuhl nieder, wodurch die Gährung beschleunigt wird und die Luft und Sonne den Dung nicht austrocknen können.

Weitere Vorkehrungen hiebei.

Die nachlässigen Knechte und Mägde werfen gemeiniglich den Dung auf einen Haufen, und ist der erste hoch genug, so fangen sie den zweiten an, und fahren so fort, bis die Grube angefüllt ist. Solche Arbeit ist aber dem Dung, folgender Ursachen wegen, schädlich; denn wenn der Dung so haufenweise und hoch aufgesetzt ist, so entzündet er sich selbst und verbrennt in der Mitte zu Asche; wird er endlich ausgeführt, so zeigt sich's, daß der Dung von ganz ungleicher Gattung ist; denn die zuerst aufgesetzten Haufen werden aus ganz verzehrtem kurzem Dung, die mittlern aus ganz zeitigem, langem, die letztern aber, als höchstliegenden, aus meistentheils rohem und un-

zeitigem Strohdung bestehen. Dies muß aber deßwegen bei Düngung der Weinberge große Unordnung und Schaden verursachen, weil alsdann die ersteren Weinstöcke einen ganz rohen, die zweiten einen freilich etwas besseren, die letzteren aber einen solchen ausgezehrten Dung bekommen würden, welcher nicht lange aushalten könnte.

Daher denn, wenn die Besorgung des Dungs und die Anfüllung der Miststätte nützlich sein soll, bei jeder Ausmistung und Säuberung des Stalles der Dung nicht auf einen Haufen, sondern lagenweise durch die ganze Kaute ausgebreitet und verzogen werden muß. Ueberdies, wenn der Dung auf solche Art so hoch aufgesetzt ist, daß sich an dem oberen Theile alle Feuchtigkeit absenkt, so muß derselbe täglich Morgens und Abends aus der hierzu bereiteten, und oben beschriebenen Senkgrube mit einer hölzernen Schaufel wohl überspritzt und befeuchtet werden.

Kommt endlich die Zeit, wo der Dung an die Weinberge geführt wird, so muß vor der Ausfuhr unumgänglich die oberste Lage desselben, und so weit er roh und unzeitig ist, abgezogen und so lange zurückgehalten werden, bis aller übriger Dung ausgeführt worden ist; sodann aber wird der abgezogene wiederum in die ledige Miststätte geworfen, und zur untersten Lage bestimmt.

Aus Befolgung dieſer wohlmeinenden Erinnerung wird vielfacher Nutzen entſpringen; denn

Erſtens wird man in der Menge weit mehr Dung bekommen, weil er ſich auf dieſe Art niemals entzünden und ſich ſelbſt verzehren kann.

Zweitens wird dieſer Dung bei dem Weinſtocke viel beſſere Wirkung haben, weil er durchaus fett und zeitig iſt.

Drittens wird er über ein Jahr länger in den Weinbergen aushalten, weil das Stroh und der Dung durch das beſtändige Anfeuchten und Ueberſpritzen ſich nicht ſelbſt entzünden und verzehren kann.

Viertens iſt es einem Weinberge ſehr nützlich, wenn alle Stöcke deſſelben einen Dung von gleicher und guter Beſchaffenheit bekommen. —

Außer dieſem habe ich nichts Hauptſächliches mehr zu bemerken. Jedoch will ich noch erinnern, daß man allezeit den oberen Raum und unzeitigen Theil abziehen und zurückwerfen laſſe, wenn man von Andern erkauften Dung an ſeine Weinberge führen läßt.

Wenn die Lage eines Weinbergs einen lettigen oder ſonſt kalten oder ſchweren Grund hat, ſo iſt der Schaf-, Hühner- und Tauben-Miſt, ſammt Hornſpänen, auch ſehr nützlich. Dieſe Gattungen von Dung ſind aber in dem Rheingaue nicht zu haben,

weil an jenen Orten, wo Weinbau betrieben wird, weder Schafe noch Tauben gehalten werden.

Diese ausführlichen und nützlichen Bemerkungen des Herrn von Vorster habe ich deßhalb hier mitgetheilt, weil der Dung die Würzlade für die Weinberge ist, und gute Weinberge guten Wein nur in Folge eines guten Dungs erhalten werden können.

In neuerer Zeit wird die Grundüngung als Ersatz für den thierischen Dung anempfohlen, die darin besteht, daß man Gras, Gipfeln, grüne Reben, mitunter auch grünen Rasen, in den Weinbergen untergraben läßt, wodurch dem Boden wieder das ersetzt werden soll, was ihm entzogen wurde; allein man hat nicht berücksichtigt, daß dem Weinberge doch dasjenige nicht ersetzt wird, was dem Stocke die meiste Nahrung entzieht, nämlich die Trauben. Wenn nun auch durch einen guten Weinbergsbau, und durch Zurückgeben des Grases und der Gipfeln, die der Weinberg hervorbrachte, dem Boden wieder Etwas zurückgegeben wird, so will ich nicht bestreiten, daß sich ein solcher Weinberg in seinem Wachsthume einige Zeit erhalten könne, allein in längerer Zeit wird nicht allein der Rebentrieb geschwächt erscheinen, sondern der in solchen Weinbergen geherbstete Wein wird spitz, dünn, ohne allen Körper und Aroma sein, indem nur der ölichte, fette, thierische Dung die edlen, guten Eigenschaften eines Weines zu veranlassen im Stande ist.

Das Winter-Graben der Weinberge.

Gleich nach dem Herbste, wenn es die Witterung erlaubt, ist es namentlich in den leichten Böden von großem Nutzen, die Weinberge gräben zu lassen; dabei ist jedoch die Vorsicht zu gebrauchen, daß der Grund an den Stöcken geschlossen, in der Mitte der Zeilen jedoch schollicht bleibe.

Ursache des letzteren Verfahrens.

Der Grund an den Stöcken der Weinberge soll deßwegen geschlossen werden, damit die Winterkälte nicht verderblich auf die Stöcke einwirke; in der Mitte der Zeilen aber soll der Grund schollicht bleiben, weil der Fall sich öfters erneuert, daß wir frühzeitig Frost bekommen. Ist dann der Boden des Weinbergs durch die Traubenlaß und vorhergegangene trockene Witterung hart und gefroren, so kann weder das aufgethauete Schneewasser noch der Regen in denselben eindringen, besonders auch, weil selbst die geringsten Weinbergslagen etwas Hang haben, wodurch sonach das Regen- und Schneewasser, ohne obige Vorsicht, unbenutzt in die Wege laufen und dem Weinberge die so nützliche Winterfeuchtigkeit entzogen würde; ist aber die Mitte der Weinberge schollicht aufgegraben, so wird doch in den Lücken der Schollen das Regen- oder Schneewasser aufgehalten, welches bei dem Aufthauen des Bodens in die Erde eindringen kann.

Zweckmäßigkeit des oftmaligen Grabens der Weinberge, trotz der dadurch entstehenden Kosten.

Schon unsere Vorfahren sagten: Winter- und Märzgraben bringen dem Weinstocke Kraft und üppiges Wachsthum. Columella, der älteste Lehrer über den Weinbau, sagt in seinem Werke: „Des Grabens in den Weinbergen ist kein Ende, denn je mehr gegraben wird, desto fruchtbarer wird der Weinstock."

Durch das Graben wird die aufgelockerte Erde empfänglicher, die nährenden Theile aus der Luft anzuziehen, die den Reben zu ihrem Wachsthume förderlich; der Graswuchs wird gestört, obwohl dies die Weinbergshofleute, die ihre Kühe größtentheils von den Weinbergen ernähren, ungern sehen. Das Gras entzieht weiter den Reben nicht allein viele nährende Theile, sondern kühlt auch den Boden durch seine Ueberdeckung ab und verhindert die wohlthätige Einwirkung der Sonne auf denselben.

Herr von Vorster sagt in seinem Werke S. 203: „Die meisten gemeinen Bürgers- sowohl als Weingartenleute haben wegen Mangel an Aeckern und Wiesen außer jener, die sie in ihren Weinbergen finden, für ihr Rindvieh keine andere Nahrung; sollten nun die Eigenthümer gewahr werden, und vollständig begreifen, daß der Winter- und Märzbau den Weinbergen nützlich, und daher dieselben öfters umgraben und hacken

Das Winter-Graben der Weinberge.

Gleich nach dem Herbste, wenn es die Witterung erlaubt, ist es namentlich in den leichten Böden von großem Nutzen, die Weinberge graben zu lassen; dabei ist jedoch die Vorsicht zu gebrauchen, daß der Grund an den Stöcken geschlossen, in der Mitte der Zeilen jedoch schollicht bleibe.

Ursache des letzteren Verfahrens.

Der Grund an den Stöcken der Weinberge soll deßwegen geschlossen werden, damit die Winterkälte nicht verderblich auf die Stöcke einwirke; in der Mitte der Zeilen aber soll der Grund schollicht bleiben, weil der Fall sich öfters erneuert, daß wir frühzeitig Frost bekommen. Ist dann der Boden des Weinbergs durch die Traubenlaß und vorhergegangene trockene Witterung hart und gefroren, so kann weder das aufgethauete Schneewasser noch der Regen in denselben eindringen, besonders auch, weil selbst die geringsten Weinbergslagen etwas Hang haben, wodurch sonach das Regen- und Schneewasser, ohne obige Vorsicht, unbenutzt in die Wege laufen und dem Weinberge die so nützliche Winterfeuchtigkeit entzogen würde; ist aber die Mitte der Weinberge schollicht aufgegraben, so wird doch in den Lücken der Schollen das Regen- oder Schneewasser aufgehalten, welches bei dem Aufthauen des Bodens in die Erde eindringen kann.

Zweckmäßigkeit des oftmaligen Grabens der Weinberge, trotz der dadurch entstehenden Kosten.

Schon unsere Vorfahren sagten: Winter- und Märzgraben bringen dem Weinstocke Kraft und üppiges Wachsthum. Columella, der älteste Lehrer über den Weinbau, sagt in seinem Werke: „Des Grabens in den Weinbergen ist kein Ende, denn je mehr gegraben wird, desto fruchtbarer wird der Weinstock."

Durch das Graben wird die aufgelockerte Erde empfänglicher, die nährenden Theile aus der Luft anzuziehen, die den Reben zu ihrem Wachsthume förderlich; der Graswuchs wird gestört, obwohl dies die Weinbergshofleute, die ihre Kühe größtentheils von den Weinbergen ernähren, ungern sehen. Das Gras entzieht weiter den Reben nicht allein viele nährende Theile, sondern kühlt auch den Boden durch seine Ueberdeckung ab und verhindert die wohlthätige Einwirkung der Sonne auf denselben.

Herr von Vorster sagt in seinem Werke S. 203: „Die meisten gemeinen Bürgers- sowohl als Weingartenleute haben wegen Mangel an Aeckern und Wiesen außer jener, die sie in ihren Weinbergen finden, für ihr Rindvieh keine andere Nahrung; sollten nun die Eigenthümer gewahr werden, und vollständig begreifen, daß der Winter- und Märzbau den Weinbergen nützlich, und daher dieselben öfters umgraben und hacken

den der Reben im Frühjahre, das Pfählestecken, das Gärten, das erste Graben, das Heften, zweite Graben und Gipfeln, hierfür zahlte derselbe 9 Gulden an Geld und 1 Malter Korn, das im Allgemeinen damals höchstens zu 5 Gulden in Anschlag gebracht werden konnte, sonach zusammen per Morgen 14 Gulden, wofür dermalen 21 Gulden bezahlt werden; für das dritte Graben, das nicht zum allgemeinen Bau in dem Rheingau gerechnet wird, werden an manchen Orten für den Morgen 3 bis 4 Gulden bezahlt.

Unsre dermaligen Weinbergsarbeiter bekommen sonach 7 Gulden per Morgen mehr, als unsre Vorfahren bezahlt haben. Daß Herr von Vorster seinen Weinbergshofleuten noch besondere Belohnungen gab, darin hat derselbe sich als Menschenfreund bewiesen, was ihm Ehre machte.

Das Winter-Graben und sein Nutzen.

Das Wintergraben ist allen leichten, trocknen, hitzigen Böden von besonderem Nutzen, damit den tief liegenden Wurzeln desto mehr Feuchtigkeit zufließt und sie sonach die einfallende Hitze und Trockenheit im folgenden Frühjahre und Sommer desto besser tragen können.

Das Graben im Monat März.

So wie den leichten Böden die Winterfeuchtigkeit durch das Wintergraben nützlich ist, ebenso ist den nassen,

schweren, thonhaltigen Böden das Märzgraben nothwendig, damit die im Uebermaaß statthabende oberflächliche Feuchtigkeit durch die Märzluft dem Boden entzogen, und derselbe dadurch zur Ausdünstung und auch zur Aufnahme der Wärme empfänglich gemacht werde.

Es ist jedoch noch zu berücksichtigen, daß das Winter- und Märzgraben nur bei trockner Witterung von Nutzen ist, und ohne allen guten Erfolg bei schneeiger oder regnerischer Witterung.

Nebst dem Winter- und Märzgraben besteht, außer dem gewöhnlichen Weinbergsbau, noch ein dritter Bau unter dem Namen Lauterrühren, als die letzte Arbeit vor der Traubenlaß.

Das Lauterrühren.

In den Vorzeiten nannte man das Lauterrühren: Beerhacken, Jäthauen, auch Weichhauen. Dieser Bau soll einestheils dem Graswuchs Widerstand leisten, anderntheils den Boden auflockern, die Reife der Trauben und sonach deren Veredlung befördern.

Dieser Bau muß möglichst fein geschehen, und alles Gras, namentlich an den Stöcken, beseitigt werden; so wie weiter zu berücksichtigen, daß, wenn die Witterung vorhergehend viel Regen brachte, der Boden sonach mit Feuchtigkeit übersättigt ist, das Lautergraben

tief geſchehen muß, damit die Feuchtigkeit mehr verdünſte; entgegengeſetzt aber, wenn der Boden hart und trocken, ſo muß das Graben nur oberflächlich und fein geſchehen, damit einestheils der Boden nicht ſo ſehr austrockne, anderntheils aber, durch das friſche Auflockern der Erde, der Boden wieder neue Anziehungskraft aus der Atmoſphäre erhalte.

Welchen Weinbergen das Durchziehen der Mauern nützlich iſt.

Allen jenen, welche ſehr ſteil ſind, indem durch das öftere Graben, beſonders aber bei ſtarken Regengüſſen, zum Nachtheil der oberen Traubenſtöcke, ſehr viel Grund theils abgegraben, theils mit dem Regenwaſſer fortgeriſſen wird. Je länger die Zeilen der Weinberge, deſto mehr wird den oberen Traubenſtöcken der Grund entzogen; wird aber ein ſo ſteil liegender Weinberg in Terraſſen mit Mauern eingetheilt, ſo findet der herabgekommene Grund und das Waſſer an den Mauern Widerſtand, wodurch der Waſſerlauf zwar nicht ganz unterdrückt, doch wenigſtens vermindert erſcheint. Von Zeit zu Zeit kann dann der an den Mauern angeſchlemmte Grund wieder an die obern Stöcke getragen werden; dies iſt namentlich in jenen Weinbergen nothwendig, wo keine Verbindungswege ſich vorfinden, um den Grund von unten nach oben fahren zu laſſen.

Schutz gegen starke Regen.

Je höher ein Berg ist, und jemehr dieser Berg mit andern Hügeln in Verbindung steht, desto mehr ist derselbe vielem Ansammeln von Wasser ausgesetzt, welche Wassermassen oftmals große Verheerungen, ja selbst gänzliche Zerstörungen von Weinbergen verursachen. Es ist dieserhalb nothwendig, mehrere Wasserleitungen anzulegen. Ein solcher Wasserableiter soll wenigstens 6 Schuh breit, und der Grund muldenartig ausgehoben sein; man wirft dann Heusamen hinein, wodurch sich bald ein dichter Rasen bildet, dessen zusammenhängendes Wurzelwerk oft mehr Schutz gewährt und nicht so bedeutende Kosten verursacht, als wenn man dergleichen Wasserabzuggräben pflastern läßt.

Das Ausbrechen der Traubenstöcke.

Kurz vor der Blüthe der Trauben werden an den Schenkeln der Reben bis zum Knoten alle Triebe an dem alten Holze, die keine Gescheine (kleine Träubchen) haben, abgenommen, so wie die an den Mittelpfählen angebundenen, gewachsenen Reben so weit abgeschnitten, daß wenigstens an jeder Rebe noch drei Blätter über den Trauben stehen bleiben; indem wohl zu beobachten und alle Fürsorge darauf zu verwenden ist, daß die Trauben nicht zu viel entblößt werden, und der Wein-

ſtock von innen genugſam Luft, von außen aber die Traube hinlängliche Bedeckung habe.

Einen großen Fehler laſſen ſich jene zu Schulden kommen, die glauben, daß die Trauben geſchwinder zur Reife kommen, wenn man denſelben die oberen Blätter wegnimmt, damit die Sonne beſſer einwirken könne; ſie bedenken aber nicht, daß die Blätter die Ernährer der Trauben ſind und zum Schutze gegen die heißen Sonnenſtrahlen dienen.

Dieſe Arbeit iſt nicht allein ſehr ermüdend für die Weinbergsarbeiter, indem dieſelben bei dem Ausbrechen der unteren und Seitentriebe beſtändig auf der Erde liegen, oder auf den Knieen fortrutſchen, ſondern es erfordert auch einen kundigen Mann, der dieſe Arbeit mit Vorſicht verrichtet, damit nicht der dabei beabſichtigte Nutzen ſich in Schaden verwandle. Bei vieler Winterfeuchtigkeit und kräftigem Rebentriebe im Frühjahre, wodurch der Weinſtock viele Ausſchläge macht, iſt das Ausbrechen von dem größten Nutzen; bei trockner, hitziger Witterung jedoch von weniger gutem Erfolge, und namentlich dann, wenn das Ausbrechen verſpätet vorgenommen wird, indem die wegzunehmenden Reben ſchon feſt an dem Stamme angewachſen, wodurch öfters tiefe Wunden und als Folge Kränklichkeit des Stammes und nachtheilige Einwirkung auf die Trauben veranlaßt werden.

Herr von Vorſter ſagt in ſeinem Werke über das Ausbrechen:

1) „Es müſſen alle diejenigen Reben ausgebrochen werden, welche man die Grund- oder Erdreben nennt, und welche durch die ſogenannten oberen Thau- und Waſſerwurzeln aus der Erde gewachſen ſind.“

Dieſer Anſicht kann ich jedoch nicht ganz meine Zuſtimmung geben, indem es öfters vorkommt, daß ein Schenkel zu hoch iſt, wenig Reben, aber eine oder die andere kräftige Rebe an den Thauwurzeln hat; dieſe Rebe bekommt ſelten im erſten Jahre Trauben, ſchneidet man ſie aber auf Knoten und ſetzt den hohen Schenkel ab, dann hat man im nächſten Jahre ſich eines verjüngten, kräftigen Stockes zu erfreuen, wovon ich viele Beweiſe habe. Daher bei dieſer Arbeit, als dem Beſchneiden der Weinberge, Arbeiter erfordert werden, die jeden Stock zu beurtheilen wiſſen und wie am nützlichſten damit verfahren werden muß; welchen Zweck wir nur dadurch endlich erreichen werden, wenn unſre Jugend einen vollſtändigen Unterricht in der Weinbaulehre in den Schulen mitgetheilt bekommt; gleichwie junge Leute, die ſich der Gärtnerei widmen, darin Unterricht von ihrer Lehrherrn erhalten.

Herr von Vorſter ſagt weiter:

2) „muß aus der Erfahrung beurtheilt werden, wie viele Bogen und Knoten der Weinstock in Ansehung seiner Stärke oder Schwäche für's künftige Jahr nöthig habe;

3) welche Reben hierzu am tauglichsten seien. Nachdem man nun sich für's künftige Jahr sicher gestellt, so hat man für das gegenwärtige zu sorgen, und also

4) vor weiterer Ausbrechung alle jungen Sprossen wohl zu betrachten, und jene, welche einige junge Träubchen zeigen, stehen zu lassen, die anderen hingegen alle auszubrechen, wobei aber fleißig zu beachten, daß man über jedem Träubchen ein Blatt stehen lasse, damit, wenn der sogenannte Mehlthau fällt, er nur das Blatt, und nicht die Traube befeuchten könne."

Anmerkung des Verfassers. Ein Blatt über der Traube stehen zu lassen, ist zu wenig, da dasselbe leicht abgestoßen werden kann; es ist daher rathsam, wenigstens drei Blätter über der Traube stehen zu lassen.

Durch solche Fürsorge erhält sich nun der Weinstock in vollkommener Kraft, und für das folgende Jahr hat man desto mehr und sicherer einen guten Ertrag zu hoffen, weil man der genugsamen Bogen versichert ist. Da nun auch die Trauben dadurch stärker und vollkommener werden, so verspricht sich sowohl

an Menge als Güte auch für alle folgenden Jahre ein fruchtbarer Herbst, der die Kosten reichlich belohnen wird.

Dies wäre also die Ursache, warum unsere alten Hausväter ehedessen auf diese sogenannte Geizbrechung so viel gehalten, und wo nicht mit eigener Hand verrichtet, doch wenigstens fleißig besorgt, und aufgesehen haben, daß diese höchst nützliche Arbeit durch getreue Leute verrichtet worden, welches zu jenen Zeiten um so leichter zu betreiben und in alljährlicher Ausübung zu erhalten war, als erstlich vor Alters der Weinbau nicht so sehr übertrieben und so viele Weinberge angepflanzt waren, auch zweitens nicht nur der Adel, sondern auch andere wohlbemittelte Leute das edle Landleben dem Getümmel der Städte vorgezogen haben.

Durch das Ausbrechen, wenn es mit Vorsicht und Verstand geschieht, werden schwache und mittelmäßige Stöcke jederzeit bei hinlänglichen Kräften erhalten und nicht der nöthigen Säfte durch unnützes Holz und Laub beraubt werden; daher jenes Mittel denjenigen Weinbergen am zuträglichsten ist, in deren Gründen der Weinstock nicht lange aushält.

Den fetten, mastigen Weinbergen ist jene Ausbrechung, die man unter Abgipfelung versteht, am nützlichsten, und kann gegen Ende August oder Anfangs September, wo die Trauben ausgewachsen sind, vor-

genommen werden, damit durch Luftmachen des übereinander liegenden Rebholzes der Sonne Einwirkung gegeben wird, die Zeitigung der Trauben und deren Auskochen zu befördern.

Zweck der Vermischung des Grundes in den Weinbergen.

Wenn eine Bodenart entweder wegen Zähigkeit als ein steifer Letten, oder wegen übermäßiger Kälte und Feuchtigkeit oder gar zu heftiger Hitze und Trockenheit dem vollkommenen Weinwachs schädlich oder hinderlich ist, dann wird durch Zusatz und Vermischung einer anderen Erdart, deren Beschaffenheit widerstrebender Natur ist, dem Weinstocke zu seinem Wachsthume und seiner Ausdauer mit Nutzen beigethan.

Ueber diese Grundvermischung, den dadurch beabsichtigten Nahrungsersatz und über Grundbüngungsart.

Das große Dungmagazin, so uns die freigebige Natur zubereitet, um den schlechtesten Boden fruchtbar zu machen, gibt uns Materialien genug an die Hand, mit der unfruchtbarsten Materie eine gleich unfruchtbare Erde zu düngen, und also fruchtbar zu machen.

In einem festen, zähen, kalten Thon und Lehm kann der Weinstock die Trauben nicht zur höchsten Reife bringen, und in einem reinen Sandboden auch nicht; in diesen beiden Bodenarten ist nicht nur aller

PARSONS LIBRARY
University of
MICHIGAN

gewöhnliche Dung, sondern auch Mühe, Arbeit und Kosten verloren. Wenn man aber diese verschiedenen Bodenarten gehörig mit einander vermischt, so kann ohne Dung der fruchtbarste Boden daraus werden; selbst Gries und kleine Steine, so doch für sich keine Nahrung geben, nur weil sie den Boden brechen, thun hier ihre guten Dienste.

Columella, der eigentliche Gründer eines verbesserten Weinbaues, schreibt in seinem zweiten Buche, 16. Kapitel:

„Sollte keine Gattung von Dung zu bekommen sein, so wird man nicht ohne großen Nutzen jenes Mittel anwenden, wessen ich eingedenk bin, daß sich meines Vaters Bruder Columella, ein sehr kluger und emsiger Feldbau-Verständiger, bedient hat; er vermischte nämlich die sandigen Gründe mit Letten, und die lettigen und allzudicken mit Sand; durch diesen Handgriff hat er viele Getreide-Aecker fruchtbar, und nicht wenige Weinberge lustig gemacht. Denn er war überhaupt der Meinung, man sollte keines der gewöhnlichen Dungmittel den Weinstöcken beisetzen, weil sie den Geschmack des Weins verderben; vielmehr hält er aber dafür, daß zur Beförderung einer reichlichen Weinlese zuträglicher sei, wenn man allerhand zusammengerafftes Erdreich von Hecken und dergleichen herzuführe, und mit der anderen Erde vermische."

Herr von Vorster, der mit Columella ganz einverstanden ist, sagt in seinem Werke Seite 224:

„Diese Art zu düngen ist von undenklichen Jahren in Franken, Burgund und der Champagne hergebracht, und besonders in Würzburg so unabänderlich beibehalten worden, daß vom dortigen Weinberge, auf welchem der berühmte, kostbare Steinwein wächst, jährlich der größte Theil mit nichts anderem, als aufgetragenem Grunde gedüngt wird.

„Hieraus läßt sich also hinlänglich beweisen, wie sehr diejenigen irren, die sich einbilden, daß ohne Dung kein Weinberg zu erhalten, und kein guter Wein zu erzeugen sei. Nein, die Vermischung hat gleiche, und öfters deßhalb weit nützlichere Wirkungen, weil der aufgetragene Grund allzeit in dem Weinberge bleibt, der Dung aber schon im vierten Jahre wieder aufgezehrt ist. Besonders wollte ich rathen, bei hitzigen Weinbergen den künftigen Bedacht dahin zu nehmen, daß der Grund öfters durch geschickte Vermischung abgekühlt, als eigentlich gedüngt werde.

„Ist aber dieses vorher wohl besorgt worden, so wird auch die gewöhnliche Düngung, nur zur Hälfte gebraucht, die erwünschte Wirkung haben.

„In den hitzigen Sand- oder Kiesböden ist der Lehm, welcher von alten abgebrochenen Häusern oder Backöfen gesammelt wird, der nützlichste; in Ermange-

lung deſſen aber iſt nichts tauglicher, als ein fetter Letten oder Straßenunrath und was vom Regen zuſammen geſchwemmt wird; denn ein leichtes, ſandiges und lockeres Erdreich muß ſchicklich gebunden werden, und erfordert einen Zuſatz von ſchwerer und kühlender Natur. Ein lettiges, ſchweres und ſchollichtes Erdreich hingegen will mit einem leichten, lockeren, ſandigen oder kieſigen vermiſcht ſein, das ſich in die ſchweren und tiefen Klumpen und Schollen hineinzieht, welche ſonſt wegen ihrer Feuchtigkeit und Steife dem Wachsthume ſehr hinderlich wären.

„Die Prüfung wird den Werth dieſer Lehre erheben.“

Mit der Lehre des Herrn von Vorſter können wir, für die Zeit als derſelbe ſein Werk über den Weinbau ſchrieb, einverſtanden ſein; allein von dieſer Zeit an bis jetzt hat ſich der Geſchmack der Weintrinker ſehr verändert. So wie man damals nur alte, abgelagerte Weine getrunken, ſo liebt man jetzt nur die ſüßen, jugendlichen Weine. Daß man durch Vermiſchung der Bodenarten einen Weinberg länger und in einem kräftigeren Rebenbeſtande erhalten kann, als mit dem Miſte allein, dies kann nicht in Abrede geſtellt werden; was nützt es aber dem Weinproducenten, wenn ſeine Weinberge in kräftigem Rebenbeſtande ſich befinden, dagegen den Weinen das Süße, Dicke, Schmalzige abgeht, was dieſelben einzig einem guten,

2) „muß aus der Erfahrung beurtheilt werden, wie viele Bogen und Knoten der Weinstock in Ansehung seiner Stärke oder Schwäche für's künftige Jahr nöthig habe;

3) welche Reben hierzu am tauglichsten seien. Nachdem man nun sich für's künftige Jahr sicher gestellt, so hat man für das gegenwärtige zu sorgen, und also

4) vor weiterer Ausbrechung alle jungen Sprossen wohl zu betrachten, und jene, welche einige junge Träubchen zeigen, stehen zu lassen, die anderen hingegen alle auszubrechen, wobei aber fleißig zu beachten, daß man über jedem Träubchen ein Blatt stehen lasse, damit, wenn der sogenannte Mehlthau fällt, er nur das Blatt, und nicht die Traube befeuchten könne."

Anmerkung des Verfassers. Ein Blatt über der Traube stehen zu lassen, ist zu wenig, da dasselbe leicht abgestoßen werden kann; es ist daher rathsam, wenigstens drei Blätter über der Traube stehen zu lassen.

Durch solche Fürsorge erhält sich nun der Weinstock in vollkommener Kraft, und für das folgende Jahr hat man desto mehr und sicherer einen guten Ertrag zu hoffen, weil man der genugsamen Bogen versichert ist. Da nun auch die Trauben dadurch stärker und vollkommener werden, so verspricht sich sowohl

an Menge als Güte auch für alle folgenden Jahre ein fruchtbarer Herbst, der die Kosten reichlich belohnen wird.

Dies wäre also die Ursache, warum unsere alten Hausväter ehedessen auf diese sogenannte Geizbrechung so viel gehalten, und wo nicht mit eigener Hand verrichtet, doch wenigstens fleißig besorgt, und aufgesehen haben, daß diese höchst nützliche Arbeit durch getreue Leute verrichtet worden, welches zu jenen Zeiten um so leichter zu betreiben und in alljährlicher Ausübung zu erhalten war, als erstlich vor Alters der Weinbau nicht so sehr übertrieben und so viele Weinberge angepflanzt waren, auch zweitens nicht nur der Adel, sondern auch andere wohlbemittelte Leute das edle Landleben dem Getümmel der Städte vorgezogen haben.

Durch das Ausbrechen, wenn es mit Vorsicht und Verstand geschieht, werden schwache und mittelmäßige Stöcke jederzeit. bei hinlänglichen Kräften erhalten und nicht der nöthigen Säfte durch unnützes Holz und Laub beraubt werden; daher jenes Mittel denjenigen Weinbergen am zuträglichsten ist, in deren Gründen der Weinstock nicht lange aushält.

Den fetten, mastigen Weinbergen ist jene Ausbrechung, die man unter Abgipfelung versteht, am nützlichsten, und kann gegen Ende August oder Anfangs September, wo die Trauben ausgewachsen sind, vor-

genommen werden, damit durch Luftmachen des übereinander liegenden Rebholzes der Sonne Einwirkung gegeben wird, die Zeitigung der Trauben und deren Auskochen zu befördern.

Zweck der Vermischung des Grundes in den Weinbergen.

Wenn eine Bodenart entweder wegen Zähigkeit als ein steifer Letten, oder wegen übermäßiger Kälte und Feuchtigkeit oder gar zu heftiger Hitze und Trockenheit dem vollkommenen Weinwachs schädlich oder hinderlich ist, dann wird durch Zusatz und Vermischung einer anderen Erdart, deren Beschaffenheit widerstrebender Natur ist, dem Weinstocke zu seinem Wachsthume und seiner Ausdauer mit Nutzen beigethan.

Ueber diese Grundvermischung, den dadurch beabsichtigten Nahrungsersatz und über Grundbüngungsart.

Das große Dungmagazin, so uns die freigebige Natur zubereitet, um den schlechtesten Boden fruchtbar zu machen, gibt uns Materialien genug an die Hand, mit der unfruchtbarsten Materie eine gleich unfruchtbare Erde zu düngen, und also fruchtbar zu machen.

In einem festen, zähen, kalten Thon und Lehm kann der Weinstock die Trauben nicht zur höchsten Reife bringen, und in einem reinen Sandboden auch nicht; in diesen beiden Bodenarten ist nicht nur aller

PARSONS LIBRARY
University of
MICHIGAN

gewöhnliche Dung, sondern auch Mühe, Arbeit und Kosten verloren. Wenn man aber diese verschiedenen Bodenarten gehörig mit einander vermischt, so kann ohne Dung der fruchtbarste Boden daraus werden; selbst Gries und kleine Steine, so doch für sich keine Nahrung geben, nur weil sie den Boden brechen, thun hier ihre guten Dienste.

Columella, der eigentliche Gründer eines verbesserten Weinbaues, schreibt in seinem zweiten Buche, 16. Kapitel:

„Sollte keine Gattung von Dung zu bekommen sein, so wird man nicht ohne großen Nutzen jenes Mittel anwenden, wessen ich eingedenk bin, daß sich meines Vaters Bruder Columella, ein sehr kluger und emsiger Feldbau-Verständiger, bedient hat; er vermischte nämlich die sandigen Gründe mit Letten, und die lettigen und allzudicken mit Sand; durch diesen Handgriff hat er viele Getreide-Aecker fruchtbar, und nicht wenige Weinberge lustig gemacht. Denn er war überhaupt der Meinung, man sollte keines der gewöhnlichen Dungmittel den Weinstöcken beisetzen, weil sie den Geschmack des Weins verderben; vielmehr hält er aber dafür, daß zur Beförderung einer reichlichen Weinlese zuträglicher sei, wenn man allerhand zusammengerafftes Erdreich von Hecken und dergleichen herzuführe, und mit der anderen Erde vermische."

rung ſind. Dieſe Materien werden durch die Wurzeln wieder abgeſchieden, und kehren als Excremente in den Boden zurück.

„Als Excremente können ſie von derſelben Pflanze zu ihrer Aſſimilation nicht verwendet werden, und je mehr der Boden von dieſen Stoffen enthält, deſto unfruchtbarer muß er für die nämliche Pflanze werden.

„Dieſe Materien können aber von einer zweiten Pflanzengattung, nach de Candolle, aſſimilirbar ſein; indem ſie einer anderen Pflanze zur Nahrung dienen, wird dieſe den Boden von den Excrementen befreien, um damit ihn wieder für die erſte Pflanze fruchtbar zu machen. Wenn ſie ſelbſt durch ihre Wurzeln Stoffe abſondert, die der erſteren zur Nahrung dienen, ſo wird der Boden dadurch auf doppelte Art gewinnen.

„Eine Menge Erfahrungen ſcheinen von vorne herein dieſer Anſicht einen hohen Grad von Wahrſcheinlichkeit zu geben.

„Jeder Gärtner weiß, daß man an der Stelle eines Fruchtbaums keinen zweiten derſelben Art zum Wachſen bringt, oder erſt nach einer gewiſſen Reihe von Jahren. Bei dem Ausrotten von Weinbergen geht einer neuen Bepflanzung mit Weinſtöcken ſtets die mehrjährige Bebauung des Bodens mit andern Culturgewächſen voraus.“ Seite 147 ſagt Herr Dr. Liebig:

„Diese Versuche sind positive Beweise, daß die Wurzeln, man kann sagen aller Pflanzen, Materien absondern, die in ihrem Organismus weder in Holzfasern, noch in Stärke, vegetabilisches Eiweiß, oder Kleber ꝛc. verwandelt werden konnten; denn ihre Ausscheidung setzt voraus, daß sie hierzu völlig unfähig sind. Aber sie können nicht als Bestätigungen der Theorie des Herrn de Candolle angesehen werden, denn sie lassen völlig unentschieden, ob die Stoffe aus dem Boden stammen, oder ob sie durch den Lebensprozeß der Pflanze gebildet worden sind." Seite 156 sagt er weiter:

„Wenn nun auch der Humusgehalt eines Bodens durch zweckmäßige Cultur in einem gewissen Grade beständig gesteigert werden kann, so erleidet es demungeachtet nicht den kleinsten Zweifel, daß der Boden an den besonderen Bestandtheilen immer ärmer werden muß, die in den Samen, Wurzeln und Blättern, welche wir hinweggenommen haben, enthalten waren.

„Nur in dem Falle wird die Fruchtbarkeit des Bodens sich unverändert erhalten, wenn wir ihm alle diese Substanzen zuführen und ersetzen; dies geschieht durch den Dünger."

Ich habe absichtlich nur jene einzelnen Stellen aus Dr. Liebig's Werke aufgenommen, welche für die Weinbergscultur die geeignetsten und für den Land-

mann am faßlichſten ſind; wir entnehmen hieraus, daß unſre Vernunft noch nicht auf dem hohen Grade ſteht, in die Geheimniſſe der Natur einzudringen, und wir uns ſonach vor der Hand nur mit dem begnügen müſſen, was wir als Erfolg erkennen, und zwar:

1) daß die Pflanzen in ihrem Wurzelwerke wahrſcheinlich Stoffe, die wir Excremente nennen wollen, ausſchwitzen, die derſelben Pflanzenart in ihrem Wachsthume hinderlich, und nur durch eine andere abſorbirt werden kann; ſo wie:
2) daß dem Boden durch den Dünger dasjenige nothwendigerweiſe wieder erſetzt werden muß, was die Pflanze zu ihrem Wachsthume nothwendig bedarf.

Wollten wir uns aber an denjenigen Dünger, den ein Weinberg durch das in demſelben wachſende Gras, Laub und grüne Reben hervorbringt, den ſogenannten Grün-Dünger, allein halten, ſo würden wir dem Boden doch dadurch nur einen geringen Erſatz geben, wenn wir nicht durch den thieriſchen Dünger dasjenige erſetzen, was ihm durch die Trauben entzogen wurde.

Dritte Abhandlung.

Von Ausbeſſerung der alten abgängigen Weinberge.

Erſtes Hauptſtück.

Die Ausbeſſerung abgängiger Weinberge beſteht in dem ſogenannten Kauten-Machen, und in Verſenkung der Weinreben.

Welche dieſer beiden Arten von Ausbeſſerung vorzuziehen.

Dieſes hängt von der Beſchaffenheit des Weinbergs ab. In einem jungen Weinberge, wo die Wurzeln und Schenkel der Stöcke noch nicht ſo dick, bei der Senkung noch Elaſticität haben, iſt es rathſam, vor der Traubenlaß diejenigen Stöcke zu bezeichnen, die ſich, vermöge ihres Trauben- und Rebenbeſtandes, von den Nachbarſtöcken am beſten zur Ergänzung des leeren Platzes eignen. In alten Weinbergen dagegen zieht man die Kauten zur Ergänzung der leeren Plätze vor, indem die Schenkel der alten Stöcke beim Biegen gerne brechen.

Das Kauten-Machen.

Unter dieſem verſteht man: die verdorbenen oder entkräfteten Stöcke herauszunehmen; Kauten, Gruben

oder Löcher zu machen und dieſelben mit jungen Weinreben wieder auszufüllen.

Um kräftige junge Stöcke zu bekommen, iſt hiebei zu beobachten:

1) Die Zeit, wann die Kauten gemacht werden ſollen;
2) die Weite und Tiefe derſelben;
3) deren Ausfüllung;
4) deren Beſetzung;
5) die fernere Unterhaltung und Bearbeitung derſelben.

In Anſehung der Zeit iſt zu beobachten:

Daß man die Kauten vor dem Einfrieren machen ſoll, und alsdann gleich nach der Traubenlaß, damit ſich der Grund ſetze und Winterfeuchte behalte.

Tiefe und Weite, wie dieſelben ausgehoben werden.

Zwei Schuh tief und zwei Schuh breit, und zwar der Art, daß der obere Grund auf die eine, der tiefer liegende auf die andere Seite geworfen werde.

Die Ausfüllung der Kauten geſchieht:

Am beſten mit Schleich, wenigſtens 1 Schuh hoch, ſo hoch als die untere Wurzelbildung geſchieht. Kann man keine Schleicherde haben, dann nimmt man Hecken- oder Wieſengrund; iſt der zur Wurzelbildung beſſere Grund in der Kaute, dann zieht man den in der Tiefe

gelegenen oben auf, und zwar soll die Kaute 6 Zoll höheren Grund haben, als die Umgebung, da sich der Grund in der Kaute durch die Winterfeuchtigkeit und den Frost um so viel setzt, der über der Kaute abgezogene Grund wird dann in den Weinbergen dahin getragen, wo sich Vertiefungen vorfinden.

Augenmerk bei dem Besetzen der Kauten.

Zum Besetzen der Kauten sind, des gewisseren Wachsthums wegen, ein- oder zweijährige Wurzelreben dem Blindholze vorzuziehen. Die Gattung der Traubenarten richtet sich nach den im Weinberge vorhandenen. Man zieht deßhalb die Wurzelreben dem Blindholze vor, weil dieselben sicherer wachsen, als das Blindholz, und auch um ein Jahr früher zu einem kräftigen, tragbaren Stocke werden. Die Reiflinge werden bei günstiger, trockner Frühjahrs-Witterung aus ihrem Standpunkte genommen, die oberen Triebe bis auf $^1/_3$ Zoll weggeschnitten, sodann die oben getriebenen Wurzeln dicht am Rebholze, die unteren auf $^1/_2$ Zoll lang abgekürzt, und wenn es die Witterung erlaubt, sogleich in die Kauten eingesetzt. Im Falle jedoch die Witterung durch eingetretene Kälte oder Regen das Setzen nicht gestattet, so muß man so tiefe Kauten schlagen lassen, als die Reiflinge lang sind, diese einsetzen und oben leicht mit Grund bedecken.

Bei dem Einsetzen derselben in die Kauten bedient man sich des mehrerwähnten Stickeleisens, und setzt jeden Reifling für sich allein, gewöhnlich drei in eine Kaute, einen von dem andern 3 Zoll entfernt, läßt die durch das Stickeleisen veranlaßte weitere Oeffnung mit guter Schleicherde ausfüllen und nachgießen, wodurch sich die Schleicherde fest an die unteren Wurzeln anlegt, und die Rebe ein baldiges lustiges Wachsthum bekommt. Damit nun die oberen Theile, wo die neuen Austriebe erfolgen, nicht zu viel austrocknen, ist es rathsam, die Endspitzen der Reiflinge leicht mit Grund zu decken.

Zweites Hauptstück.

Ausbesserung durch Versenkung der Weinreben.

Die Arten der Versenkungsreben.

Man hat vier Gattungen derselben, und zwar:

1) Wenn Stöcke ganz versenkt werden.
2) Wenn nur einzelne Reben von einem Satze versenkt werden.
3) Wenn anderwärts Weinstöcke versenkt, und die versenkten Reben davon, die theils Schleifreben, Bücklinge, Einleger heißen, in die abgängigen Weinberge versetzet werden.

4) Wenn von einem Weinſtocke etliche Reben durch einen mit Grund gefüllten Korb gezogen werden, daß ſie in demſelben Wurzel faſſen und, ſo eingewurzelt, mit dem Korbe in Weinberge verſetzt werden.

Wie die ganzen Stöcke zu verſenken ſind.

Hat man einen Weinberg, der aus kräftigen Reben beſtand, in demſelben aber leere Plätze oder abgängige ſchlechte Stöcke, deren Stellen man gerne verbeſſern will, ſo ſehe man in der nächſten Umgebung nach, ob man Sätze findet, wo mehrere Stöcke beiſammen ſind, einer ſonach entbehrlich iſt und an die bezeichnete Stelle gelegt werden kann. Derjenige Stock, welcher verlegt werden ſoll, muß wenigſtens zwei Reben haben, die ſo lang ſind, daß dieſelben, nachdem ſie an den bezeichneten Ort eingelegt ſind, noch 4 bis 6 Zoll über der Erde ſtehen; hierauf ſchneidet man die Bande, womit die Rebe an den Pfahl gebunden, auf, zieht denſelben heraus und läßt dem zu verlegenden Stock, je nachdem er Reben hat, nicht mehr als drei. In der Regel bedarf der Stock nur zwei Reben, die dritte läßt man aus Vorſicht, damit wenn eine brechen ſollte, man noch zwei behält; alle übrigen kleineren Reben ſchneidet man ab. Hierauf wird eine Grube an jener Stelle aufgehauen, wo man den Stock hin-

legen will; die Grube wird so tief ausgehoben, als die unterste Wurzel des zu verlegenden Stockes reicht, die Breite so, daß der Arbeiter ungehindert darin stehen kann. Der obere Grund wird auf die rechte, der unten liegende auf die linke Seite geworfen. Das Aufgraben des Grundes nahe an dem Stocke muß mit der größten Vorsicht geschehen, damit durch den Karst keine Wurzeln abgerissen werden. Die Karsten dürfen deßhalb an den Kanten nicht scharf, sondern müssen gerundet seyn. Hat man den Grund bis auf die untersten Wurzeln, welche unberührt stehen bleiben, indem in den ersten Jahren von da die eingelegten Reben ihre Nahrung haben, entfernt, dann faßt der Arbeiter den Schenkel mit beiden Händen, und sucht denselben so frei zu stellen, daß die Reben an die bezeichneten Stellen gelegt und aufgerichtet werden können. Der zu verlegende Stock wird nun an den untersten Wurzeln, die, wie gesagt, stehen bleiben, etwas aufgeräumt, damit die Wurzeln die nothwendige Biegung bekommen, und mit Vorsicht in die Grube gelegt. Der Arbeiter stellt nun die Füße auf den Stock, damit derselbe seine Lage behält, vertheilt die Reben und zieht zuerst den Grund auf der rechten Seite, der oben war, nun nach unten, den unteren, auf der linken Seite gelegenen, nach oben, zur Ausgleichung des Bodens. Die über der Erde vorstehenden eingelegten Reben werden

bis auf ein Auge über dem Boden abgeschnitten, und der Einleger mit zwei Pfählen, die über das Kreuz eingesteckt werden, bezeichnet.

Ein gewandter Arbeiter kann solcher Einleger in einem Tage 30 bis 36 Stück machen. Es gibt indeſſen Arbeiter, welche in einem Tage deren weit mehr machen, namentlich wenn dieſelben, wie es bei vielen Herrſchaften gebräuchlich iſt, für jeden Einleger 2 kr. bezahlt bekommen. Dieſen Accordanten iſt es ganz einerlei, wie die Arbeit gemacht wird, wenn ſie nur recht viel in kurzer Zeit machen. Statt des Nutzens hat dann der Eigenthümer den größten Schaden, indem in der Regel unter drei höchſtens einer gut geräth, und ſtatt der beabſichtigten Vermehrung der Stöcke, hat man deren nur noch wenigere. Es iſt daher rathſam, dieſe Arbeit im Taglohn und nicht nach der Zahl der Einleger zu bezahlen.

Behandlung der langen Grundreben und jener an den Spitzen der Bogen, die unter dem Namen: Bücklinge vorkommen, wenn beide als Einleger dienen ſollen.

Hat man in dem Weinberge kräftige Grundreben, in deren Nähe leere Stellen ſind, ſo wird bis zu einer ſolchen Stelle eine muldenartige Grube von anderthalb Schuh Tiefe aufgegraben, die Rebe vorſichtig gebogen und in die Grube auf den Boden gelegt, ſodann der

Grund wieder darauf gezogen. Iſt es jedoch der Fall, daß die Rebe nicht die erforderliche Länge haben ſollte, dann läßt man dieſelbe in der Mitte der Zeile, im Grunde aufgerichtet, ſtehen, und legt ſolche das folgende Jahr, wo ſie die erforderliche Länge und Stärke haben wird, an die leere Stelle. Die Grube, in welche man dieſe Art Reben legt, muß jedoch wenigſtens anderthalb Schuh tief ausgehoben werden, damit man dieſelben beim Graben nicht herausziehe.

Auf dieſelbe Art verfährt man mit den Stöcken, welche Bogenreben haben, und an deren Enden ſich lange, zum Einlegen geeignete Reben befinden, die im Rheingaue unter dem Namen: Bücklinge vorkommen. Der Mutterſtock bleibt hier ſtehen, wie an den oben erwähnten Grundreben, und nach Verhältniß ſeiner Stärke und ſeines Rebenbeſtandes wird demſelben ein Knoten und eine Bogenrebe oder Knoten allein geſchnitten. Die eingelegte Bogenrebe, die nun in dem Boden Wurzeln anſetzt, läßt man in den erſten zwei Jahren mit dem Mutterſtocke verbunden; im dritten Jahre aber, wo ſich bei der eingelegten Rebe bereits ſo viele Wurzeln gebildet haben, daß ſie ſich durch ſich ſelbſt ernähren kann, ſchneidet man dieſelbe vom Mutterſtocke ab; damit ſich aber dieſer wieder erholen kann, iſt es nothwendig, denſelben im erſten Jahre etwas zurückzuſchneiden.

Behandlung jener Einleger, die in andern Weinbergen im vorhergehenden Jahre von einzelnen Reben erzogen und im Frühjahre vom Mutterstocke abgeschnitten werden.

Will man sich dieser Einleger bedienen, so werden an den leeren Plätzen in den Weinbergen gewöhnliche Kauten, und zwar vor Winter, gemacht; im Frühjahre werden von diesen Einlegern, wenn sie nur eine Rebe getrieben haben, zwei mit dem alten Holze, woran sich die Wurzeln befinden, platt auf den Boden in die Tiefe der Kauten eingelegt; die Wurzeln, die man an diesen nicht abkürzt, vertheilt, und dann Grund darauf gezogen. Ist ein halber Schuh Grund in der Grube, so tritt man denselben leicht auf den eingelegten Theil der Rebe, damit er sich gut anschließe und die Wurzeln die Feuchtigkeit behalten. Das im letzten Jahre gewachsene Rebholz richtet man gerade in die Höhe, und zwar an diejenige Stelle, wo man den Weinstock hin haben will, so daß die zwei Reben über dem Boden vier Zoll von einander stehen, und diese schneidet man dann bis auf ein Auge zurück. Hat man Einleger, welche zwei kräftige einjährige Reben haben, dann setzt man nur diesen einen Stock in eine Kaute.

Wird diese Art Einleger so behandelt, und findet sie in den Gruben gute, fette Erde, so hat man in dem

dritten Jahre schon einen kräftigen, starken Stock. Je schneller diese Einleger aus und in den Boden kommen, desto besser geht ihr kräftiges, schnelles Wachsthum von statten.

Zweckmäßige Verwendung der in Körben gezogenen Wurzelreben für die leeren Stellen eines Weinbergs.

Der Fall ist häufig, daß man einen Weinberg im nächstfolgenden Jahre zum Aushauen bestimmt, der mitunter noch gute, tragbare, kräftige Stöcke hat. Um nun diese für die künftige Nachzucht für jene Weinberge zu benutzen, wo sich hin und wieder leere Stellen vorfinden, läßt man sich die Form von gewöhnlichen Mistkörben, nur etwas kleiner, machen, welche auf der unteren Seite eine Oeffnung haben, durch die man zwei kräftige Reben in den Korb ziehen kann, setzt denselben nahe an den Stock, von dem man die Reben nehmen will, auf den Boden, windet gelinde die Reben in den Korb, damit sie nicht brechen, und füllt denselben mit Grund an. Ist der Grund sehr trocken, so gießt man ihn im Korbe an, damit er sich fest an die Reben anlege. Die über dem Grunde im Korbe befindlichen Reben werden bis auf ein Auge abgekürzt, und wenn im Verlaufe des Sommers die Witterung heiß und trocken ist, so ist es rathsam, den Reben im Korbe von Zeit zu Zeit Wasser zu geben, um die Wurzelbildung zu befördern.

Will man sich nun dieser Art Einleger zur Besetzung leerer Plätze in den Weinbergen bedienen, so werden 2 Schuh tiefe Gruben gemacht, damit, wenn die Körbe eingesetzt werden, noch 1 Schuh Tiefe frei ist; hierauf schneidet man die Rebe im Korbe von dem Mutterstocke ab, und senkt den Korb in die Grube, welche man alsdann mit guter Erde ausfüllt.

Werden die Körbe mit den Reben noch vor Winter eingesetzt, so wird man in kurzer Zeit kräftige Stöcke bekommen. Die Reben, die über der Erde hervorstehen, werden auf ein Auge abgekürzt.

Das tiefe Einsetzen der Körbe in den Boden.

Dies ist deshalb nothwendig, damit die im Korbe befindlichen Reben hinlängliche Winterfeuchtigkeit zur kräftigen Ausbildung ihrer Wurzeln bekommen; und nur diese Vorsicht macht das Gelingen dieser Arbeit möglich.

Behandlung der vorbeschriebenen Einleger, um sich für die Zukunft davon nützliche Stöcke zu versprechen.

Erstens müssen alle Einleger von den Arbeitern bezeichnet werden, welches dadurch geschieht, daß man jedem Einleger zwei Pfähle gibt, die über's Kreuz eingesteckt werden. Zweitens müssen dieselben im ersten Jahre, und zwar vor Winter, etwas Dung bekommen.

Drittens müſſen alle Einleger im Frühjahre aufgeräumt, die Thauwurzeln abgeſchnitten, und in den erſten Jahren, nach Verhältniß ihrer Stärke, auf ein bis zwei Augen über dem Boden abgekürzt werden. In der Folge werden ſie eben ſo wie die anderen Traubenſtöcke behandelt; nur die Zeichen laſſe man unverrückt, um ſich nicht nur zu überzeugen, ob ſich die bei dieſer Arbeit verurſachten Koſten belohnen, ſondern auch um zu wiſſen, ob die Arbeiter ihre Verbindlichkeit gehörig erfüllt haben.

Bemerkungen über Ausbeſſerung und Ausflickung alter abgängiger Weinberge.

Dieſe macht v. Vorſter in folgender Weiſe:

„Um meine eigene Meinung zu ſagen, ſo halte ich in dem Rheingau ſehr wenig, in meinen übrigen, in kurpfälziſchen Gegenden liegenden Weinbergen aber ſehr viel auf das Ausflicken. — Im Rheingau wenig, weil man da nicht ganze Stöcke oder Grundreben verſenken kann, ſondern ſein ganzes Vertrauen auf das ſogenannte Kauten-Machen ſetzen muß.“

Anmerkung des Verfaſſers. Daß in den Rheingauer Weinbergen ſich mitunter Stellen vorfinden, wo wegen Felſen die Verſenkung der Stöcke mit mehr Mühe und Koſten verbunden iſt, als in den erwähnten Ländern, will ich nicht in Abrede ſtellen; allein in den meiſten Weinbergslagen kommt man bei

uns nicht auf derartige Hinderniſſe, und die Verſenkung der Reben iſt eben ſo leicht auszuführen, als an andern Orten. Da aber in der Vorzeit in dem Rheingau jede Art von Ausbeſſerung, mit Ausnahme des Kauten-Machens, nur von Wenigen ausgeübt wurde, ſo hatten unſre Weinbergsarbeiter zu derartigen Verrichtungen, welche Geduld und Sachkenntniß fordern, wenig Gewandtheit, was aber in unſern Tagen, wo ganze Weinberge verlegt werden, nicht mehr der Fall iſt. Daß man ſich gegenwärtig in den leichten Böden, wo ein Weinberg kaum 20 bis 25 Jahre aushält, nicht mit derartigen Ausbeſſerungen abgeben ſolle, dafür ſtimme ich auch; dagegen iſt in Weinbergen, welche einen ausdauernden, ſchweren Boden haben, namentlich die erſte Art Ausbeſſerung von erprobtem Nutzen.

Was gegen das Rheingauer Kauten-Machen hauptſächlich einzuwenden iſt.

Hierüber meint v. Vorſter weiter:

„Hat man ſich einmal in dieſes Geſchäft zu viel eingelaſſen, ſo wird man damit nie zu Ende kommen. Denn:

1) wie ſchon gemeldet, werden durch hinlängliches Ausgraben einer Kaute auf allen Seiten die nächſten Wurzeln der ſo enge geſetzten Stöcke verletzet.
2) Wenn die Sommerhitze zu ſehr austrocknet, ſo

wachsen nur die wenigsten der eingesetzten Reben, oder wenn sie auch

3) aus Gunst einer schönen Witterung wachsen, so geschieht dieses doch so schwach und langsam, und rücket gemeiniglich in mittelmäßigen Böden das siebente Jahr herbei, bis man sie durch öfteres Knöten und Zurückschneiden zu einigem Ertrage fähig macht.
4) Sind Hitze und Trockenheit die Eigenschaften eines Weinbergs, so wird der kleine Riesling durch das Kauten-Machen nicht wohl aufzubringen sein, und mithin anderen, schlechten Trauben die Oberhand lassen.
5) Fließet von dem Kauten-Machen den Weinbergsleuten und Taglöhnern der größte Nutzen zu, dem Eigenthümer hingegen bleiben zeitlebens alte, abgängige Weinberge, jährliche große Unkosten, und stets vergebliche Hoffnung eines vollkommenen, reichen Herbstes."

Wie die alten, abgängigen Weinberge zu unterhalten sind, wenn man sie nicht ausflicken läßt.

„Ich will mein eigenes Beispiel anführen," sagt weiter v. Vorster; „ich lasse nämlich keinen Weinberg veralten und abgängig werden, sondern alle Jahre einen aushauen, und dagegen einen andern, der hin-

länglich ausgeruht, wieder auf's neue anrotten. Auf dieſe Weiſe tragen zwar einige meiner Weinberge etliche Jahre hindurch nichts; da aber die übrigen meiſtens jung und in vollkommenem Zuſtande ſind, ſo iſt

1) deren Ertrag doppelt und dreifach;
2) erſpare ich deßhalb Dung;
3) werde ich der großen Unkoſten des Ausflickens und Kauten-Machens überhoben;
4) iſt bei jungen Weinbergen nicht ſo leicht ein merklicher Schaden von ſcharfer Winterkälte, als bei alten, abgängigen, zu beſorgen;
5) kann man mit demjenigen Baulohn, den man bei ausgehauenen und ruhenden Weinbergen jährlich erſpart, jederzeit die Anrottungskoſten der neuen Weinberge überflüſſig beſtreiten.

Auf dieſe Art und Weiſe ſind meines Erachtens die Rheingauer Weinberge am leichteſten und ſicherſten dahin zu bringen, daß ſie ihr Capital ſowohl, als die Anlagen reichlich verzinſen.

Ob ich denn gar keine Weinberge ausflicken und mit Kauten ausbeſſern laſſe?

Darauf diene zur Antwort: daß ich meinen allerbeſten Weinberg, den ſogenannten Rotenberg zu Geiſenheim, in welchem wegen der Güte des Grundes der kleine Riesling und die Orleans-Rebe ziemlich leicht

aufzubringen ſind, immer nach dem dritten Jahre durchſuchen, und deſſen abgeſchwächte Weinſtöcke mit Kauten, oder ſogenannten Schleifreben, ausflicken laſſe.

Uebrigens beſitze ich einige ſehr hitzige Weinberge, in welchen der kleine Riesling weder durch das Kautenmachen, noch durch das neue Anrotten leicht erhalten werden kann. Da mir aber nicht möglich iſt, allen Grund und Boden dieſer weitläufigen Weinberge auf einmal zu vermiſchen und zu verbeſſern, ſo laſſe ich nach und nach Gruben machen, deren unterſte Lagen mit gutem Grunde oder Schleich beſchütten, und mit tüchtigen Reben aus meiner Pflanzſchule beſorgen."

Das von Vorſter über die Unterhaltung der Weinberge Erwähnte verdient namentlich bei herrſchaftlichen, großen Weinbergs-Anlagen alle Berückſichtigung, weniger jedoch bei einem mittelmäßig kleinen Weinbergsgute, wo der Beſitzer in der Regel bedacht iſt, theils durch Kauten, theils durch Einleger ſeinen Weinberg ſo lange als möglich zu erhalten, da demſelben die Zeit nach dem Aushauen, drei bis vier Jahre Ruhe, ſo wie die ſechs Jahre nach der Rottung, bis wohin der Weinberg in vollen Ertrag kommt, viel zu lange währt.

Nothwendig erſcheint es indeſſen in jedem Falle, daß ſich jeder Weinbergsbeſitzer, nach Bedürfniß ſeiner Weinberge, jedes Jahr aus ſeinen beſten und trag-

barſten Weinbergen ſo viele Blindreben einlegen läßt, als er im folgenden Jahre an Wurzelreben zum Ausflicken oder zur Beſetzung der Rottfelder bedarf, indem der Fall ſchon öfter vorgekommen, daß in ſehr kalten Wintern alle Reben erfroren, und Wurzelreben entweder nicht zu haben, oder doch zu ſehr hohen Preiſen gekauft werden mußten; auch dieſe nicht ſelten von ſchlechter Rebenart waren.

Drittes Hauptſtück.

Das Pfropfen der Traubenſtöcke.

Unter dem Pfropfen der Traubenſtöcke verſteht man, daß, wenn eine Rebe oder deren Stamm von ſchlechter Gattung iſt, dieſe durch eine andere, edlere Art verbeſſert werden ſoll.

Die beſte Zeit, das Pfropfen der Traubenſtöcke vorzunehmen.

Kurz vor dem Steigen des Saftes, ſonach, wie es die Witterung geſtattet, entweder am Ende des Monats Februar, oder Anfangs März.

Die Rebart, welche ſich zum Pfropfen am nützlichſten eignet:

Die Fleiſchtraubenrebe. Dieſe Rebenart, die man doch ſonſt in den Weinbergen nicht mehr duldet, da

der Wein von geringer Qualität, ist am geeignetsten zum Pfropfen, weil erwiesen ist, daß sie in allen Bodenarten, sowohl in dem Wurzelwerk, als in dem Rebenwuchse, ausdauernd und kräftig wird.

Wie das Pfropfen der Traubenstöcke vorzunehmen.

Da sich in dem Splinte in großer Menge die feinsten Gefäße befinden, welche während der Circulation des Saftes sich nach und nach anfüllen, erweitern, neue Saftröhrchen bis zum Wurzelwerke bilden, jedes Jahr neuen Splint ansetzen, die Rinde ausdehnen, wodurch die Rebe von Jahr zu Jahr dicker wird, so kann man annehmen, daß in dem Splinte der Rebe, so wie in jedem andern Strauch- oder Baumgewächse, der Hauptlebensprozeß der Pflanze liegt. Aus dem Splinte bilden sich die Augen und Sprossen, und wir müssen hieraus den Schluß fassen, daß nur auf oder zwischen demselben eine Veredlung möglich sei. Man oculirt deßhalb da, wo der Splint des edlen Auges auf den des Wildlings kommt, oder man pfropft, wo der des edlen Reises dicht zwischen den des gespaltenen Zweiges gesetzt wird.

Will man daher eine Rebe pfropfen, so setze man

1) die Rebe bis zu der Stelle ab, wo man das Edelreis einsetzen will; man thut dies in der

Regel einige Zoll tief im Boden, an einer glatten Stelle des Stammes, damit der Spalt, ohne die Rinde abzubröckeln, ſich gerade trennt.

2) Soll das einzuſetzende Edelreis nicht mehr als zwei Augen haben; ½ Zoll unter dem zweiten Auge ſchneide man das einzuſetzende Reis zu einem 1½ Zoll langen Keile, jedoch mit der Vorſicht, daß das Mark nicht ausbricht, oder, mit andern Worten, zuſammenhängend bleibt, welches man am leichteſten dadurch bezweckt, wenn man das ſehr ſcharfe Meſſer bei dem Zuſpitzen des Keils ſo ſchräg als möglich führt. Nachdem das Edelreis alſo zugerichtet, mache man in die Mitte des zu pfropfenden Stammes einen Spalt, ſtecke ein Keilchen in denſelben und ſetze

3) das Edelreis dergeſtalt in den Spalt des Stammes, daß der Splint des Edelreiſes auf den des Stammes zu ſtehen kommt, worauf man mit etwas Baumwachs den Spalt zuklebt, den Keil herauszieht, oben und auf den Seiten den Spalt mit Moos belegt und mit einer Weide umbindet; endlich den Stamm mit Grund wieder bedeckt, um die äußere Luft abzuhalten. Der gepfropfte Stamm wird mit zwei Pfählen, über das Kreuz eingeſteckt, bezeichnet.

Verfährt man genau nach der Vorſchrift, ſo wird

bei weitem die Mehrzahl der gepfropften Reben ein freudiges Wachsthum zeigen. Im folgenden Jahre, wo man das Edelreis auf zwei oder drei Augen zurückschneidet, wird daſſelbe Trauben bringen, und hierdurch ſchon die wenigen Koſten decken. Haben einmal unſre Weinbergsarbeiter mehr Geſchicklichkeit in dieſer Arbeit erlangt, ſo werden die Weinbergsbeſitzer nicht mehr genöthigt ſein, ſchlechte, untragbare Stöcke aushauen zu laſſen, ſondern man wird dieſelben durch Pfropfen veredeln.

Von den Bergs-Gallen.

Was die Weinbergsleute unter den ſogenannten Bergs-Gallen verſtehen.

Jene unfruchtbaren Flecke, die öfters in den beſten Weinbergslagen gefunden werden, auf welchen der Stock nicht aufkommen will, ſondern immer klein bleibt und ſich, ungeachtet aller Mühe und Bearbeitung, zu keinem Wachsthume anſchickt.

Urſache dieſer Unfruchtbarkeit und Verbeſſerung ſolcher ſchlechten Flecke.

Die Unfruchtbarkeit beſagter Flecke entſteht entweder aus ſcharfen Salpeteradern, weißem, hitzigem Kalkgrunde, oder auch theilweiſe aus Talkerde, welche letztere zwar ſich ſehr fett und zart bezeigt, aber keine Empfänglichkeit zum Wachſen der Reben hat.

Die Salpeter-Gallen finden ſich am häufigſten in jenen Weinbergen vor, die einen trocknen Lehmboden haben. Um dieſe Salpeter-, ſowie auch andere vorfindliche Gallen fruchtbar zu machen, muß eine derartige Veränderung und Vermiſchung des Grundes vorgenommen werden, welche aus einem, der Natur der bemerkten ſchädlichen Erden entgegengeſetzten Stoffe beſteht, und dieſer iſt vorzüglich ein fetter Letten, dann auch Letten mit Kies vermiſcht, ohne welche Erdarten dieſen Beſchwerniſſen nicht abzuhelfen iſt. Bei einer näheren Unterſuchung zeigt ſich, daß der Salpeterlehm von Natur hitzig, trocken, leicht und von einer auf die Wurzeln freſſenden, verzehrenden Kraft iſt; der Letten aber iſt von Natur ſchwer, ſteif, kalt und feucht, hat hiernach widerſtrebende Beſtandtheile gegen die Salpetererde, da deſſen Eigenſchaft, gegen den leichten hitzigen Boden, kühlend und bindend iſt. Hiernach iſt ſchon vorauszuſetzen, daß dieſe ſchädlichen Flecke nicht leichter, als durch Zuſatz und Vermiſchung des Lettens zu verbeſſern ſind, wie ſich denn auch, durch gemachte Verſuche, dieſe Erdvermiſchung ſehr nützlich bewieſen hat.

Wie dieſe Vermiſchung, um davon Nutzen zu haben, angeſtellt wird.

Da, wo ſich dergleichen unfruchtbare Erd-Gallen vorfinden, nehme man auf jede Ruthe derſelben ſechs

Karren guten, fetten Letten und drei Karren Rheinkies, wo dieser jedoch nicht zu haben, Wiesengrund, mische beide wohl durcheinander, und wenn das Feld umgerottet werden soll, so lasse man in die Tiefe eines jeden Rottgraben, 1 Schuh hoch, von dem vermischten Lettengrunde tragen, alsdann mit dem oberen Grunde des folgenden Grabens so hoch ausfüllen, als zur Einsetzung der neuen jungen Reben erforderlich ist. Diese Verrichtung muß bei jedem folgenden Graben so lange beobachtet werden, als die dem Wachsthume der Reben schädliche Erde sich vorfindet.

Da namentlich die Riesling-Rebe in einem salpeterhaltigen oder auch trocknen, hitzigen Lehm am empfindlichsten ist, und es deßwegen in dergleichen Bodenarten keine ausdauernden Stöcke gibt, so thut man wohl, andere Traubenarten anzupflanzen.

Im fünften Jahre, wenn der Stock genugsam aus der Erde gewachsen, räumt man in dieser verbesserten Bodenart die Stöcke auf und gibt jedem zwei Körbe voll Letten, damit dieselben, oben wie unten, in hinreichender Kühle und Feuchtigkeit erhalten werden.

Von den schädlichen Insekten in den Weinbergen.

Die Traubenmotte.

Die Traubenmotte erscheint, je nachdem im Frühjahre die Witterung mehr oder weniger warm ist, Ende Mai oder Anfangs Juni, ist ein äußerst kleiner Schmetterling, ohne die Flügeldecken 3 Linien lang, hat theils aschgraue, theils braunröthliche Flügel. Während des Tages bleibt dieselbe ruhig, gegen die Dämmerungszeit beginnt sie ihre Wanderungen.

Durch das Legen zahlreicher Eierchen, gleich anderen Schmetterlingen, welche sie theils an die Lotten, theils auf und in die Blüthenbüschel in einem Gewebe anzubringen sucht, erfolgt ihre Fortpflanzung.

Aus den Eierchen kommt nach 14 Tagen ein Würmchen, welches allmählich die Größe von 3 Linien bekommt, und darum unter dem Namen Heuwurm bekannt ist, weil derselbe zur Zeit der Heuernte erscheint.

Dieser Heuwurm gehört unter die größten Feinde der Trauben, indem derselbe sich von der Rinde der Gescheine ernährt, welche er kreisförmig abnagt, wodurch dieselben ganz oder theilweise am Stiele kränkeln, verdorren und abfallen.

Ein anderer Wurm, unter dem Namen Sauer-

wurm bekannt, der zur Zeit, wenn die Traubenbeeren in die Weiche übergehen, erscheint, und von derselben Motte erzeugt wird, verursacht ebenfalls großen Schaden, da durch diesen die Beeren, in denen er sich aufhält, vor der Reife faul werden, und bei feuchter Witterung ihre Umgebung anstecken.

Viele wollen behaupten, daß dieser Sauerwurm sich in die Beeren von außen einbeiße, welchem ich jedoch, nach meinen Beobachtungen, nicht beistimmen kann, im Gegentheile glaube, daß dessen Entstehung schon als Eichen, welches so klein ist, daß man es ohne Vergrößerungsglas nicht erkennen kann, während der Blüthe in die Traubenbeeren gekommen und bei dem Uebergange der Beeren in die Weiche sein Leben erhielt; indem ich den Wurm jederzeit mit dem Kopfe nach außen an dem Traubenhäutchen liegend fand, wo er bei dem gelindesten Drucke herauskroch. Würde sich der Wurm von außen eingebissen haben, so müßte der Kopf nach dem innern Marke gerichtet sein.

Aehnliche Würmchen finden sich in den verschiedenen Obstarten vor, namentlich bei den Kirschen; ihr Dasein im Innern kann man von außen nicht erkennen, und es bleibt immer ein Räthsel, wie das Würmchen entstanden sein mag.

Auf das beste Mittel zur Vertilgung dieses, dem Weinertrage so schädlichen Insekts wurde von dem Nas-

sauischen landwirthschaftlichen Vereine eine Prämie von 20 Dukaten gesetzt, doch ist bisher noch keines bekannt geworden, welches auf diese Prämie Anspruch machen konnte.

Unter den Versuchen, die ich in dieser Hinsicht anstellte, fand ich die im Schloßberge zu Johannisberg nach der östlichen Seite, wo sich ein leichter Lehm vorfindet, am gelungensten. Ich ließ nämlich (im Jahre 1842) kurz vor und selbst noch während der Blüthe in 4 Morgen durch die vierzehn Weinbergshofleute das Würmchen, welches meistens noch im Gewebe lag, aus den Gescheinen herausnehmen und tödten. War diese Arbeit gleich langweilig und kostspielig, so war sie doch lohnend, indem in diesen Weinbergen eine doppelte Ernte gegen die angrenzenden gemacht wurde.

Die Zängelchen, deren man sich bedient, um die Heuwürmer aus den Träubchen zu nehmen, sind nicht zu empfehlen. Bereits im Jahre 1822 ließ ich mir mehrere machen; da aber bei unsern Weinbergsarbeitern die Finger steif und hart und ohne alle leichtere Gelenkigkeit sind, auch die erforderliche Vorsicht bei einem solchen Geschäfte fehlt, so überzeugte ich mich, daß sie oft, statt das Würmchen zu zängeln, kleine Zweige der Träubchen abzwickten. Ich gab ihnen daher lieber etwas stumpfe Hölzchen — etwa auf Art der Schwefel-

hölzchen, denn spitz dürfen sie nicht sein, um Wunden am Gescheine oder Träubchen zu vermeiden — womit sie die Würmchen aus dem Gespinnste entfernten und dann todt machten.

Der Rebenstichler.

Einen so großen Schaden die Traubenmotten, oder vielmehr deren Brut, an der Menge und Güte des Weins verursachen, einen so großen Nachtheil veranlaßt der Rebenstichler auf das Rebholz sowohl, wie auch zum Theile selbst auf die Gescheine, indem derselbe Lotten von $^1/_3$ Zoll Dicke so durchzuarbeiten versteht, daß sie nur an einem kleinen Theile der Rinde hangen. Hierdurch ist öfter nicht allein das beste Frucht bringende Rebholz für das folgende Jahr, sondern auch die an den Lotten hangenden Gescheine verloren.

Die Rebenstichler legen ihre Eier auf die untere Seite der Blätter, welche sie an dem Stiele so bearbeiten, daß dieselben herabhangen, sich zusammenrollen, und dann dürr werden (in diesem Zustande Schellen, Düten, auch Wickeln genannt). Daß die Reben durch die vielen Verwundungen, welche sie auf diese Art erdulden, indem man an einem Traubenstocke nicht selten 20 bis 40 Blätter zerstört findet, großen Schaden leiden, sieht man leider im Nachsommer, wenn

man dergleichen Weinberge, wo sich die Rebenstichler in großer Anzahl vorgefunden haben, untersucht.

Zur Vertilgung bleibt nichts anderes zu thun, als die Wickeln, Düten, Schellen, oder wie man sie benennen will, fleißig ablesen und verbrennen zu lassen. Dieses Ablesen ist namentlich Morgens, vor Einwirkung der Sonne, deßhalb zu empfehlen, weil dann noch viele Rebenstichler durch die Kühle der Nacht in den Düten sich aufhalten, die man bei dieser Gelegenheit so drückt, daß man sie unschädlich macht. Das Ablesen und Verbrennen im Freien an einem zu bestimmenden Orte muß wenigstens alle drei Tage von sämmtlichen Weinbergsbesitzern distriktweise vorgenommen und so lange wiederholt werden, als sich noch Rebenstichler vorfinden, was gewöhnlich sechs bis acht Wochen anhält.

Die Vertilgung dieses schädlichen Insektes ist nur dann möglich, wenn das Ablesen derselben gleichzeitig von allen Betheiligten distriktweise vorgenommen wird, die abgelesenen Düten bei Anwesenheit eines Mitgliedes der Feldpolizei an einem öffentlichen Orte verbrannt, und diejenigen, welche nichts, oder im Verhältniß zu wenig abgeliefert haben, bestraft werden.

Die Rebenstichler haben eine Größe von 3 Linien, eine sehr schöne, glänzende, hellgrüne, auch blaue, Violett- oder Goldfarbe. Trotz dieser verschiedenartigen

Farben paaren sie sich unter einander und legen auf ein Blatt zwei bis acht Eier; die daraus entstehenden Larven haben, nach Verhältniß der Witterung, in 14 bis 24 Tagen ihre volle Größe, nicht ganz so groß wie ein Weizenkorn, erreicht, in welchem Zustande sie die Blätter durchbeißen, sich in die Erde begeben, wo sie zuerst in einer erbsengroßen Höhle liegen, drei Wochen in diesem Zustande bleiben, und sich dann verpuppen, in dem darauf folgenden Mai aber in den Weinbergen wieder als Käfer erscheinen.

Aus dem zuletzt Gesagten folgt, daß man mit dem Ablesen der Düten nicht so lange warten darf, indem nach 14 Tagen die Brut schon aus den trocknen Blättern sich entfernt hat, und hiernach das Abnehmen der Düten von keinem Nutzen mehr ist.

Zweiter Theil.

Enthält:

1) Die Beſtimmung der Traubenlaß.
2) Die Vorbereitung zu derſelben.
3) Die Art des Verfahrens bei der Traubenlaß.
4) Das Moſtern, Treten der Trauben.
5) Von den Keltern oder Weinpreſſen.
6) Das Keltern der Trauben.
7) Von den nothwendigen Beobachtungen bei dem Keltern.
8) Die Treſter und deren Benutzung.
9) Von der Faſſung des ausgepreßten Moſtes.
10) Die Entſchleimung des Moſtes.
11) Von der Gährung.
12) Von dem Abſtich der Drüſen.
13) Von den Wein-Drüſen und deren Benutzung.
14) Die zweite oder Nachgährung des Weins.
15) Das Zähe- oder Lang-Werden des Weins.
16) Das Trübwerden der Weine.
17) Das Kahnen der Weine.
18) Der Stich der Weine.
19) Das Rahnwerden der Weine.
20) Das Böckſern der Weine.
21) Der Schimmel-Geſchmack und -Geruch der Weine.
22) Der Faß-Geruch der Weine.
23) Von den zum Flaſchen-Verkauf vorzubereitenden Weinen.
24) Von den Kennzeichen eines guten, reinen Rheinweins.

25) Die Kennzeichen und Merkmale, woraus man auf einen vollkommenen Herbst schließen kann.
26) Von den schädlichen Zufällen, denen der Weinwachs unterworfen und aus deren Beobachtungen sich ein unvollkommener Herbst vermuthen läßt.

Die Bestimmung der Traubenlaß.

Wenn die Trauben anfangen, in die Weiche überzugehen, und sonach der Zeitigung näher rücken, dann werden die Weinberge geschlossen, das heißt: alle Arbeiten in den Weinbergen haben ein Ende. Traubenschützen, die in der Regel aus den Weinbergsbesitzern bestimmt werden, übernehmen alsdann die Verbindlichkeit, die Weinberge gegen Diebstahl, Vogelfraß ꝛc. zu schützen; und kommt die Zeit, wo die Traubenschützen glauben, daß bald geherbstet werden könne, dann machen sie bei den herzogl. Schultheißen die Anzeige, welche hierauf die Weinbergsbesitzer einladen, um sich zu berathen, wann die Traubenlaß vorgenommen werden soll.

Bei diesen Versammlungen, wo die Ansichten und Beurtheilungen so verschiedenartig ausfallen, geht es gewöhnlich etwas stürmisch zu, besonders wenn Aussichten zu einem guten Herbste vorhanden sind; denn dem einen Theile ist es noch zu früh, dem andern zu

ſpät. Wahr bleibt es aber, daß die Feſtſetzung der Traubenlaß eine ſchwere Aufgabe iſt, da wir nicht im Stande ſind, auch nur für den folgenden Tag die Witterung mit Beſtimmtheit zu wiſſen; rathſam iſt es jedoch, daß, wenn die Trauben einen hohen Grad der Reife erlangt haben, und beſonders wenn der Herbſt ſich bis in den Monat November verſpäten ſollte, daß man die Traubenlaß lieber ein paar Tage zu früh, als ein paar Tage zu ſpät anfange, indem die Trauben von Regen, Schnee und Kälte mehr Nachtheil leiden, als ein längeres Hängen von zwei oder drei Tagen ihnen nützet.

Die Vorbereitung zur Traubenlaß.

Iſt der Tag zum Herbſten feſtgeſetzt, dann iſt es nothwendig, alle Geſchirre, deren man benöthigt iſt, in gehörigen Stand zu ſetzen, namentlich das Unentbehrlichſte, die Keltern, zu unterſuchen, damit frühzeitig dem Mangelhaften abgeholfen werden könne.

Man ſehe ſich ferner mit guten Weinfäſſern vor; und hat man ſich einen guten Wein zu verſprechen, ſo wähle man neue Fäſſer, oder wo dieſe nicht ausreichen ſollten, ſo ſei man im Gebrauche alter Fäſſer vorſichtig, laſſe den Boden herausnehmen, um ſich von dem inneren Zuſtande eines ſolchen Faſſes zu überzeugen; iſt daſſelbe ſchimmlig, oder zeigt es da, wo

die Böden eingemacht, und an den Gurgeln faule Stellen, wodurch nicht allein die Köpfe des Faſſes gerne abbrechen, ſondern auch dem eingelaſſenen Weine ein übler Geſchmack und Geruch mitgetheilt wird, ſo bediene man ſich eines ſolchen Faſſes nicht, ſelbſt wenn Wahrſcheinlichkeit vorhanden wäre, durch ungelöſchten Kalk und mehrmaliges Brühen den Fehlern deſſelben abzuhelfen; denn es wird in dem Faſſe immer etwas zurückbleiben, was auf den Wein ſchädlich einwirkt und deſſen Werth verringert. Man unterſuche endlich die Butten, oder Legel, Bütten, Züber, Kübel, kurz Alles, was zum Herbſten erforderlich iſt, damit alle dieſe Gegenſtände in guten Zuſtand und in Bereitſchaft geſetzt werden.

Die Art und das Verfahren bei der Traubenlaß, um in günſtigen Weinjahren gute Weine zu herbſten.

Heitere, trockene Witterung, namentlich aber die Einwirkung der Sonne, ſind bei der Traubenlaß nothwendige Erforderniſſe, um guten, edlen Wein zu herbſten. Daher gehe man des Morgens nicht ſo frühe zur Vornahme dieſes Geſchäftes in die Weinberge, weil gewöhnlich um dieſe Jahreszeit viel Thau fällt, wodurch die Trauben wäſſericht und der Wein matt gemacht wird. Regen während der Traubenlaß wirkt daher auch nachtheilig auf die Qualität des Weins,

schädlicher aber der Schnee und Frost. Eine gelinde trockene Kälte bei dem Einherbsten vermindert die Qualität des Weins; da aber den Trauben hierdurch nur die wässerichten Theile entzogen werden, so hat man diesen scheinbaren Verlust an der besseren Qualität desselben wieder vollkommen ersetzt.

In früheren Zeiten waren nur die alten, abgelagerten Weine beliebt und verkäuflich. Diese Liebhaberei hat sich jedoch geändert, und zwar dadurch, daß jetzt der Wein besser cultivirt wird, und daß man die Trauben so lange am Stocke hängen läßt, bis sie den höchsten Grad der Reife erlangt haben. Gehen nämlich die Trauben in Fäulniß über, dann haben sie diesen Grad der Reife erlangt. Ist die Witterung günstig, und läßt die Jahreszeit noch keine starken Fröste besorgen, dann ist es rathsam, die Traubenlaß noch so lange zu verschieben, bis die vollen faulen Traubenbeeren ihre wässerichten Theile verdunstet haben, etwas zusammengeschrumpft sind und die Form der Rosinen angenommen haben, indem diese vor allen, besonders wenn man nur die sogenannten Trockenbeeren ausbrechen läßt, die edelsten Weine geben.

Daß die Weinbergsbesitzer durch diese Art zu herbsten an der Quantität wenigstens $^3/_4$ Verlust haben, kann nicht in Abrede gestellt werden, und eben so gewiß ist es, daß man selbst durch die höchsten

Verkaufspreise diesen Verlust nicht wird ersetzen können. Es ist daher mehr eine Ehrensache, als daß es lukrativ erscheint.

Diese Rosinen-Beeren können nun weder durch Mostern, noch durch eine Traubenmühle verkleinert, zerrissen und zum Keltern vorbereitet werden, sondern müssen anhaltend zum Verkleinern getreten werden. Damit der Saft dieser Rosinen-Beeren sich mehr verdünne und sonach leichter von der Kelter ablaufe, ist es nothwendig, die getretenen Trauben vor dem Keltern zwei Tage stehen zu lassen und öfters umzurühren, wodurch sich die Masse etwas erhitzt, und dadurch flüssiger gemacht wird.

Ist die Abkelterung der Trockenbeeren vorüber, und man konnte mit der Traubenlaß fortfahren, (wo man den Anfang damit macht, daß nun die vollsaftigen Trauben abgenommen werden) so ist es sehr nützlich, wenn man den Rückstand der abgekelterten Trockenbeeren verreiben und zu den getretenen Trauben der zweiten Laß mischen läßt. Man läßt diese Mischung abermals, unter öfterem Umrühren mit einer Maischgabel, zwei Tage stehen, alsdann abkeltern, wodurch der Wein der zweiten Laß an Wohlgeruch, Consistenz, Süße und Stärke bedeutend gewinnt.

Hat man in den sämmtlichen Weinbergen alle faulen Trauben aussuchen lassen, und flößt die Witte-

rung noch keine Besorgnisse ein, eine ungünstige Wendung zu nehmen, dann erscheint räthlich, die besseren Trauben nochmals auszusuchen, indem durch längeres Hängen bei günstiger Witterung die noch nicht vollkommen reifen Trauben mit jedem Tage sich verbessern.

Sollte jedoch die Lesezeit verspätet stattfinden, und Frost und Schnee zu besorgen sein, dann soll man sich mit dem Auslesen nicht lange aufhalten, sondern die Trauben nur nach den besseren oder geringeren Lagen ausscheiden, da der Feind vor der Thüre ist, und es an Erfahrung nicht fehlt, wie nachtheilig Frost und Schnee auf die Trauben einwirken.

Indem ich meinen verehrten Lesern die Art und Weise bekannt gemacht habe, wie ich bei der Traubenlaß verfahre, so theile ich auch mit, was von Vorster in seinem ausführlichen Werke von den wichtigsten Besorgnissen während der Traubenlaß schreibt:

„Erstens sollen die Bänder des Weinstocks mit dem Messer aufgeschnitten werden, damit man die unter dem Laube verborgenen Träubchen desto leichter finden und ohne Zerstreuung abschneiden kann; deßgleichen sollen die Trauben nicht mit den Händen abgerissen, sondern mit dem Messer abgeschnitten und jederzeit die linke Hand untergehalten werden, damit desto weniger Weinbeeren zu Boden fallen und verloren gehen; daher keine Leser in den Weinbergen zu

dulden, deren nicht jeder mit einem wohlgeschliffenen Messer versehen ist.

„Zweitens, weil in dem Rheingau die Weinstöcke sehr niedrig an der Erde haften, so ist nicht rathsam, viele durch das Alter geschwächte Weibspersonen zur Weinlese zu bestellen, indem diesen das Niederbücken, um die abgefallenen Weinbeeren aufzulesen und die untersten Träubchen abzuschneiden, allzu beschwerlich fällt. Und da das hohe Alter gemeiniglich der Lüsternheit am meisten ergeben, und die Armuth noch dazu antreibt, so haben solche alte Weiber gar oft heimliche Diebssäcke unter ihren Röcken, in welche sie sehr leicht viele Trauben verbergen können.

„Bursche von fünfzehn Jahren sind zur Weinlese die munterſten, und viel tauglicher als junge Mädchen; denn wenn diesen durch das feuchte Gras und Laub der Weinberge die Röcke einmal naß geworden sind, so werden sie wegen Kälte zu weiterer Arbeit ganz verdrießlich und faul sein; da man aber

„Drittens den jungen Leuten das Trauben-Naschen in den Weinbergen nicht wohl verwehren kann, und deren Begierlichkeit auch anfänglich sehr heftig ist, so ist doch rathsam, daß man dieselben den ersten Tag nicht in den besten Weinberg, sondern in einen derjenigen anstelle, welche von geringster Gattung sind und welche an der gemeinen Landstraße, mithin dem

meiſten Anlauf und Raube ausgeſetzt liegen. So ſehr aber dieſe Leute bei dieſer Arbeit anzufriſchen ſind, ſo iſt doch

„Viertens, kein großer Vortheil dabei, wenn man ſie, um etwas zu erſparen, bis in die ſpäte Nacht mit Ableſung der Trauben fortfahren läßt, indem ſie theils aus Mangel des Lichts die Trauben nicht mehr recht erkennen und finden, theils auch aus zunehmender Mattigkeit zurücklaſſen.

„Da alſo bei der Traubenlaß viel darauf ankommt, daß dieſelbe ſowohl mit der größten Vorſicht angeſtellt, als mit möglichſtem Fleiße befördert werde, ſo habe ich in meiner eigenen Rheingauer Landwirthſchaft folgende Anordnung gemacht; ich theile nämlich die Arbeiter in zwei Parthieen, deren jede

1) zwölf Leſer hat;
2) einen Nachgänger, der zu beſorgen hat, daß dieſe weder einige Trauben hängen, noch die abgefallenen Beeren auf der Erde liegen laſſen;
3) einen Sammler, der die abgeleſenen Trauben einſammeln und in einem ſogenannten Rücklegel auf ſeinem Rücken bis an die Moſter-Bütte tragen muß;
4) zwei Moſter-Knechte oder einen Trauben-Treter, durch welche die geſammelten Trauben entweder mit Kolben gemoſtert, oder mit Füßen getreten werden;

5) einen Fuhrmann, welcher die an dem Weinberge gemosterten Trauben in Empfang zu nehmen, und in meinen Hof an die Kelter zu fahren hat;
6) einen Oberaufseher, welchem obliegt, seine ganze Parthie früh Morgens in meinem Hofe zu versammeln und in die Weinberge zu führen, daselbst zu schuldigem Fleiße und Ordnung anzuhalten, und endlich Abends wiederum bis in meinen Hof zurück zu begleiten, damit ich versichert sei, daß die Leser und Arbeiter in ihren Geschirren, die sie zu diesem Ende in meinem Hofe zurücklassen müssen, keine Trauben in ihre Wohnungen tragen;
7) vier Kelter-Knechte, welche die gemosterten Trauben bei Tag und Nacht keltern müssen;
8) einen Faßbinder, welcher den gekelterten Most durch lange Röhren in die Keller und Fässer zu leiten hat.

„Bei dieser Zahl und Ordnung verbleibe ich gemeiniglich alle Jahre; sollte ich aber bei jählings einfallendem Regenwetter mit der angefangenen Weinlese auf einen oder zwei Tage einzuhalten gezwungen sein, so vermehre ich alsdann nur die Zahl der Leser, damit der Aufenthalt ersetzt werde; durch solche Anordnung und schleunige Beförderung kann ich in vollkommenster Zufriedenheit, da ich zwanzig und einige Stück Wein mache, mit der Weinlese in dem Rheingau in einer

Woche zu Ende kommen, und zu meinem Nutzen der Begierde des Räubers den Gegenstand benehmen."

Bemerkung. Wenn man auch die ganze Einrichtung bei der Traubenlaß, wie von Vorster dieselbe beschreibt, für damalige Zeiten sachgemäß findet, so kann doch nicht in Abrede gestellt werden, daß es demselben mehr darum zu thun war, durch eine schnelle Lese sich gegen Diebstahl zu sichern, als durch eine mit Vorsicht geleitete Lese auf eine verbesserte Qualität des Weins zu achten. Heut zu Tage würde man bei einer Ersparniß dieser Art seinem Keller keine Ehre machen, indem drei edle Trauben, durch eine nicht reife vermischt, ihre gute Qualität verlieren. Was indessen die damalige Art zu herbsten erleichterte, war, daß man nicht abwartete, bis die Trauben in Fäulniß übergingen, sondern im Gegentheile erkannten die damaligen Traubenleser die edelsten faulen Trauben als verdorben, wie bei dem Obste, und man ließ sie entweder hängen oder sie wurden bei Seite geschafft. Nur das kam der damaligen Leseart zu statten, daß keine jugendlichen Weine getrunken wurden, und die Rheingauer Trauben-Arten, der Riesling und Orleans, das eigenthümlich Gute haben, was bei keiner andern Trauben-Art der Fall ist, daß die von denselben ausgepreßten Weine auf dem Lager fortreifen und sich verbessern.

Das Moſtern der Trauben.

Die Tauglichkeit der Moſterungs-Arten, als: das Moſtern mit den Kolben, das Treten der Trauben, ſo wie das Verkleinern durch die Traubenmühle, hängt von der verſchiedenen Gattung der Trauben und deren Zeitigung ab, ſo daß bald dieſe, bald jene Art nützlicher ſein kann.

Die Orleans- und die kleine Riesling-Traube enthalten für's Erſte ein weit ſteifers Mark, als viele andere Trauben, mithin wird auch eine weit ſtärkere und gewaltſamere Moſterung erfordert, um deren Mark aufzulöſen und leichtflüſſig zu machen; für's Andere haben dieſe Traubengattungen bei mittelmäßiger Jahreswitterung in ſchweren Gründen nicht allein hin und wieder viele harte Weinbeeren, ſondern auch gemeiniglich noch grüne und ſaure Stiele, oder ſogenannte Rappen; demnach muß deren Moſterung zwar ſtark und gewaltſam, doch auch zugleich ſo beſchaffen ſein, daß die harten Beeren ganz, und die ſauren Stiele unverletzt bleiben.

Da nun alles dies nicht füglicher als durch die Kolben-Moſterung zu bewirken, ſo iſt mein wohlmeinender Rath, die Rheingauer möchten ſich durch keine neue und nur die Augen täuſchende Erfindung verblenden laſſen, ſondern ihre althergebrachte und jederzeit mit Kolben verrichtete Moſterung beibehalten.

Daß ich selbst, ungeachtet meiner eigenen Warnung, jährlich in dem Rheingaue einen kleinen Theil meiner abgelesenen Weintrauben durch die Zertretung mit Füßen mostere, will ich ohne Erröthen durch Folgendes erklären:

Da ich unter meinen Weinbergen ungefähr 11 Morgen besitze, in welchen sowohl wegen hitzigen Grundes, als wegen feuriger Jugend der Weinstöcke, selbst auch in mittelmäßigen Jahren alle Trauben eine überflüssige Zeitigung erhalten, was auch daran zu erkennen ist, daß sie frühzeitig braune und trockene Stiele bekommen, so lasse ich nun bei solchen Weinbergen die Mosterung deßhalb durch das Treten verrichten, weil dergleichen gewaltsame Mosterung das Mark der Trauben am besten auflöset und leichtflüssig macht, folglich auch mehr Wein gibt.

Die Art zu mostern mit der Traubenmühle ist zwar nach ihrer mechanischen Erfindung künstlich und zum Gebrauche gemächlich, sie verletzt weder die Stiele, noch die Körner der Trauben; dagegen aber werden alle, sowohl abgereifte als unabgereifte Weinbeeren zerdrückt, und das Mark der Trauben wird nicht bis zur genugsamen Leichtflüssigkeit aufgelöst; alle Traubenbeeren erfahren in dem geschwinden Durchfall durch die Handmühle nur ein augenblickliches Zwicken; dieses verursachet zwar, daß alle Beeren sogleich aufbersten

und ihren ohnehin flüssigen Saft entlassen: das Mark aber bleibt Mark in seinem Wesen, und läßt sich ohne weitere anhaltende Bewegung nicht so schlechterdings auflösen und leichtflüssig machen.

Der Beweis davon findet sich in der Naturlehre; denn jede anhaltende Bewegung verursacht eine Erhitzung, die Erhitzung eine Entzündung, die Entzündung eine Auflösung, und diese endlich die Leichtflüssigkeit.

Um hierüber eine Probe zu machen, nehme man zwei Citronen von gleicher Größe und kennbarer Güte, die eine davon klopfe man heftig und walgere sie mit den Händen, drücke darauf beide zugleich aus, und man wird wahrnehmen, daß die geklopfte und gewalgerte den dritten Theil des Saftes mehr entläßet, als die andere, obgleich man auch diese mit der größten Gewalt zusammendrückt.

Hieraus läßt sich unwidersprechlich erweisen, daß ein bloßes augenblickliches Drücken, ohne weitere Arbeit und Bewegung, zu vollkommener Auflösung und Flüssigmachung des Traubenmarks nicht hinreichend sei, sondern daß, je mehr und stärker die abgelesenen Weinbeeren gestoßen, getreten und umgerührt werden, desto leichtflüssiger der Most von der Kelter ablaufen könne.

Die von Vorster gegebenen Lehren von dem Verkleinern der Trauben beweisen, mit welcher Aufmerksamkeit und Sachkenntniß derselbe alle vorkommen-

den Arbeiten prüfte, und ich glaube hieraus den Schluß ziehen zu können, daß namentlich das Treten der edlen Trauben vor jeder anderen Verkleinerungsart den Vorzug hat, weil dadurch das Mark der Trauben getheilt, dieselben dünnflüssiger gemacht, und dadurch der beabsichtigte Zweck erreicht wird; anderntheils hat man bei dem Treten der Trauben nur die Hälfte der Kosten gegen das Mostern mit Kolben, indem ein Treter so viel Trauben verkleinern kann, als zwei Mosterer mit aller Anstrengung zu thun im Stande sind.

Nur bei Trauben, wo Alles zusammengelesen wird, sonach reife und unreife untereinander kommen, möchte ich das Mostern mit Kolben vorziehen, weil hierdurch die noch unreif-harten Trauben gewöhnlich geschont bleiben.

Von den Keltern oder Wein-Pressen.

So verschiedene Muster man dermalen von Keltern hat, so haben sich doch die alten, gewöhnlichen Preßkeltern mit hölzernen Schrauben und Spindeln, im Falle dieselben von altem, gut ausgetrocknetem, gesundem, festem Holze gefertigt waren, am dauerhaftesten bewährt; sowie in Betreff von Dauer und starkem Drucke die Baumkeltern Vorzüge haben; nur schade, daß dieselben einen so großen Raum erfordern. Am leichtesten gehen die Keltern mit eisernen Schrauben und messingenen Muttern von oben herab.

Das Keltern der Trauben.

Nach dem Moſtern der Trauben folgt das Keltern. Was bei der Auslaß der Roſinen-Beeren vor dem Keltern derſelben zu beobachten, iſt bereits erwähnt worden. Was nun das Keltern der nachfolgenden gemoſterten Trauben betrifft, ſo iſt darauf Bedacht zu nehmen, daß dieſelben, namentlich bei warmer Herbſtwitterung, baldmöglichſt abgekeltert werden, indem leicht Gährung erfolgt, was dem Moſte eine röthliche Farbe, und, nach vollendeter Gährung, einen herben, widrigen, ſogenannten Rappgeſchmack mittheilt.

Den Arbeitern bei dem Keltern iſt weiter anzuempfehlen, daß dieſelben alles Geſchirr, woran Eiſen iſt, deſſen ſie ſich bei dem Keltern bedienen, ſtets im reinſten, trocknen Zuſtande erhalten, daher nach jedem Gebrauche abwaſchen und trocken abreiben, indem jeder Moſt Weinſtein enthält, der das Eiſen auflöſt und dem Moſte einen zuſammenziehenden Beigeſchmack mittheilt. Iſt es auch wenig, ſo muß man doch auch dieſes Wenige, das nichts nützt, aber ſchadet, zu vermeiden ſuchen.

Von den weiter nothwendigen Beobachtungen bei dem Keltern.

Bevor die gemoſterten Trauben aus den Weinbergen in das Kelterhaus eingefahren werden, iſt an

diejenige Kelter, welche in Gebrauch genommen werden soll, eine Bütte zu stellen, um den Most im Ladfasse aufzunehmen. Bevor jedoch der Most aus dem Ladfasse geleert wird, hat der Aufseher der Keltern zu fragen, von welcher Qualität der Most ist, als: ob Auslaß, Erdtrauben, oder alles zusammen, sowie aus welchen Weinbergen? was dann auf die Bütte zu schreiben ist, die den Most aufnimmt, damit bei dem Fassen desselben im Keller die Qualitäts-Bemerkung auf den Fässern bezeichnet werden kann.

Ehe der Most auf die Kelter gebracht wird, muß vor die Oeffnung derselben, woraus der Most abfließt, ein mit Weiden oder Schienen geflochtener, reinlicher Korb, worin etwas Stroh befindlich, vorgehangen werden, damit keine Traubenbeeren oder Kerne in den Most kommen. Die aufgeschüttete Masse, die man Secker nennt, soll weder zu dünn noch zu dick sein; denn wenn der Secker zu dünn ist, und bei dem Keltern starke Gewalt angewendet wird, kann die Kelter leicht Schaden leiden; ist er zu dick, dann kann man denselben nicht genug auspressen. Es ist daher rathsam, daß man sich bei dem Keltern erfahrner Leute bediene.

In Jahren, wo Weine von mittlerer Qualität geherbstet werden, ist in der Regel der erste Ablauf der angenehmste, aber der schwächste; der zweite der

ſtärkſte und der dritte der geringſte, weil ſich durch die ſtärkere Kraft, die bei dem Keltern angewendet wird, von den Rappen, die eine ſäuerlich-zuſammenziehende Flüſſigkeit enthalten, etwas ausdrückt und dem Moſte mittheilt; weßhalb bei vielen Kellereien der Nachdruck zuſammen in ein beſonderes Faß kommt.

Bei den Trauben, die ausgeleſen waren und meiſtens trockne Beeren enthalten, iſt in der Regel der Nachdruck der beſte, indem die dicken, ſchleimigen Zuckertheile dieſer Art Trauben eine größere Gewalt zur Trennung erfordern, als die zuerſt abgelaufenen flüſſigen Theile.

In der Regel werden die Secker dreimal abgekeltert. Nachdem der erſte Aufſchütt ausgepreßt, wird die Kelter geöffnet, die Seckerbretter und Legehölzer abgelegt, der auswendige, noch naſſe Saum des Seckers abgeſchnitten, in kleine Theile getheilt und auf denſelben gelegt; alsdann die Legehölzer, ohne die Seckerbretter, zum weitern Keltern aufgelegt. Nach dieſer zweiten Abkelterung wird der Secker unterſucht, iſt derſelbe im Innern der Seiten noch feucht, dann wird der Rand nochmals zum Keltern, wie das vorige Mal, abgeſchnitten, und eben ſo verfahren.

Zur ſicheren Probe, daß der Secker vollkommen ausgepreßt iſt, darf man denſelben nur befühlen; kann man ihn in kleine Theile zerreiben, dann wird er von der Kelter abgenommen.

Benutzung der ausgepreßten Treſter.

Die ausgepreßten Treſter können zum Branntweinbrennen verwendet werden und müſſen hierzu, gleich nachdem ſie von der Kelter entfernt, in Fäſſer eingemacht werden. Bei dem Einmachen hat man die Vorſicht zu gebrauchen, daß keine leeren Zwiſchenräume bleiben, indem man dieſelben mit gebröckelten Treſtern ausfüllt und ſie jedesmal zuſammentritt oder ſtampft.

Nachdem man die Fäſſer bis auf einige Zoll voll Treſter hat, wir Lehm, mit Waſſer angefeuchtet, darüber gezogen, und iſt der Ueberzug trocken, dann wird 1 Zoll hoch Sand darauf geſtreut, indem ſich während der Gährung Wärme erzeugt und die Treſter ſich ausdehnen, wodurch der Lehmüberzug Riſſe bekommt, welche dann von dem aufgeſtreuten Sande ausgefüllt werden.

Haben die Treſter vollkommen vergohren, dann werden dieſelben in gewöhnlichen Branntweinkeſſeln, mit Zugabe von etwas Waſſer, auf bekannte Art zu Branntwein gebrannt. Der Rückſtand im Keſſel kann dann entweder zur Beſſerung der Wieſen, oder zum Compoſt-Dung verwendet werden.

Auch können die Treſter bei Futtermangel den Kühen und Ochſen, entweder im Getränke, oder trocken, mit kurzem Futter vermiſcht, zur Nahrung dienen. Zu dieſem Gebrauche werden die Treſter in Waſſer ge-

ſchüttet und an einen kühlen Ort geſtellt, damit ſie nicht in Gährung kommen.

Die Treſter können ferner als Feuermaterial benutzt werden. Zu dieſem Gebrauche werden ſie mit etwas Waſſer und Lehm zu einer ſteifen Maſſe verarbeitet, in eiſerne Formen, nach beliebiger Größe, gedrückt und dann getrocknet. Dieſe Kuchen geben ein gutes Feuermaterial für die Oefen und eine gute, brauchbare Aſche; ſelbſt die Treſter, welche als Rückſtand in dem Branntweinkeſſel bleiben, können noch auf benannte Art benutzt werden.

Von der Faſſung des ausgepreßten Moſtes.

In den mittleren und geringen Weinjahren bedient man ſich in dem Rheingaue der Stückfäſſer, deren jedes 7½ Ohm Rheingauer oder 8 Ohm Frankfurter Eich enthält; die Ohm hat 20 Viertel, das Viertel 4 Maaß.

In guten Weinjahren gebraucht man zur Faſſung der beſten Qualitäten Moſt kleinere Fäſſer, entweder halbe Stück, zu 3 Ohm 15 Viertel, oder Zuläſte von 4 Ohm.

Gute weingrüne Fäſſer, wenn dieſelben kurz vorher geleert wurden, dürfen nur mit kaltem Waſſer rein ausgeſchwenkt und mit einer Schwefelſchnitte aufgebrannt werden, um neuen Wein aufzunehmen.

Waren aber die alten Fässer schon längere Zeit entleert, dann ist es rathsam, dieselben, selbst wenn sie noch einen Weingeruch haben, mit kochendem Wasser zu brühen. Hat man die Fässer mit dem Brühwasser nach allen Seiten bewegt, dann wird dasselbe nach einer halben Stunde abgelassen, indem das Wasser in dem Fasse nicht erkalten darf, und sie werden mit einer Schwefelschnitte aufgebrannt und auf das Lager gelegt.

Neue Fässer bedürfen jedoch zur Aufnahme des neuen Weins anderer Vorbereitung, indem das neue Eichenholz viele herbe Bestandtheile enthält, welche man zu entfernen suchen muß, damit sie dem Wein nicht mitgetheilt werden. Die Fässer werden mit reinem Wasser gefüllt, welches man nach acht Tagen auslaufen läßt und sie nochmals anfüllt; nach acht Tagen läßt man es abermals auslaufen, dann brüht man sie noch zweimal mit kochendem Wasser, schwenkt mit kaltem nach, brennt sie alsdann mit einer Schwefelschnitte auf und läßt das im Fasse zusammengeflossene Wasser ablaufen; nach diesem läßt man sie zur Aufnahme des neuen Weins auf das Lager legen.

Unter den Faßbindern gibt es viele, welche bei dem Ausbrühen der neuen Fässer geheime Mittel zu empfehlen wissen, um dem Wein einen lieblichen Geruch mitzutheilen; vernünftig denkende Küfer halten jedoch auf diese Scheinverbesserung nichts. Können

die Fässer nicht sogleich mit dem neuen Weine angefüllt werden, dann gibt man jedem Fasse vor dem Einfüllen des Mostes noch eine Schwefelschnitte.

Die Fässer werden mit dem Moste so weit gefüllt, bis man denselben mit dem Zeigefinger reichen kann, dann werden Gährrohre aufgesetzt, deren Endspitzen in vorgesetztes Wasser reichen müssen.

Die Entschleimung des Mostes.

In neuerer Zeit hat man Versuche gemacht, den ausgepreßten Most vor der Gährung zu entschleimen; um dieses zu bezwecken, wird ein zur Aufnahme des Mostes vorgerichtetes Faß mit Schwefel stark eingebrannt, dasselbe mit dem Moste angefüllt und nach 48 Stunden derselbe in ein anderes Faß so lange abgezapft, bis Trübung kommt.

Da der auf bezeichnete Art entschleimte Most mehrere demselben anhängende Bestandtheile, als Extractivstoff, weinsteinsauren Kali, Weinstein, Kleber ꝛc. vermöge ihrer Schwere ausscheidet, welche als Gährung befördernde Mittel dienen, so unterliegt der entschleimte Most einer schwächeren Gährung, als der nicht entschleimte, aus welcher Ursache der entschleimte Most einen zwar gefälligen, früh brauchbaren, aber leichten, dünnen Wein gibt, der zwar zu einem frühen Gebrauche Vorzüge, dagegen keine Haltbarkeit auf dem

Lager hat, während der nicht entschleimte einen zwar minder gefälligen, aber auf dem Lager haltbaren und später kräftigeren, dickeren Wein gibt.

Die Gährung des Mostes.

Sie bedarf einer besonderen Aufmerksamkeit und kann als eine der wichtigsten Operationen zur Weinbildung gerechnet werden. So wie ein gutes Bier von der vorsichtigen Leitung des Malzes und Gährung der Bierwürze abhängig, auch die Güte und Menge des Branntweins von der Gährung abhängt, einen gleichen Antheil hat die Mostgährung auf den Wein.

Ist die Witterung bei der Traubenlaß warm, dann wird eine regelmäßige Gährung erfolgen, ist sie aber kalt, dann erfolgt die Gährung spät, schwach und ist lange dauernd, was deßhalb schädlich ist, weil das Gemische theils aus Wein, theils aus Most besteht, und schleimig, dick, trüb und matt erscheint, bei eintretender Wärme abermals in Gährung kommt, und mehrere Jahre erfordert, ehe der Wein seine Klarheit und Brauchbarkeit erlangt.

Zur vollständigen Gährung des Mostes wird eine Wärme von 10 bis 12 Grad erfordert; wo diese nicht ist, muß durch Heitzung des Kellers, wo der Most liegt, oder durch Erwärmung eines Theils des Mostes nachgeholfen, dabei sämmtliche Kelleröffnungen wohl

verwahrt werden, damit die Wärme eher erhalten, als vermindert wird.

Durch kleine Bläschen, die, aus der Tiefe sich erhebend, auf der Oberfläche des Mostes erscheinen, kündigt sich die Gährung an; diese Bläschen nehmen nun immer mehr zu, setzen bei ihrem Durchgange alle Grundstoffe in Bewegung, reißen alle Theile aus ihrer Lage mit sich fort, wobei sich ein zischendes Aufbrausen bemerklich macht. Die gährende Masse nimmt eine größere Wärme an, wodurch sich das Ganze öfters so sehr ausdehnt, daß der Most übersteigt und man genöthigt ist, einige Viertel abzuziehen.

Da indessen diese Art Gährung sich nicht gleich bleibt, sondern der Fall vorkommt, daß die in dem Moste enthaltenen Bestandtheile von Extractiv- und Schleimstoffen, sowie der faserig-markige Theil des Mostes sich gleich einer dicken Decke an den oberen Theil des Fasses anlegt, sich dann mit Gewalt nach oben erhebt, (wo der Fall eintreten kann, daß diese dicke Masse in die Gährrohre steigt, wodurch das sich während der Gährung entwickelnde kohlensaure Gas sich nicht entladen kann und deßhalb mit Gewalt einen Ausgang sucht,) so ist es nothwendig, täglich während der Gährung in dem Keller nachzusehen, und da, wo sich durch die Gährrohre in dem vorgesetzten Wasser keine Luftentwickelung zeigt, dieselben abnehmen und reinigen zu lassen.

Mein Verfahren während der Gährung ist ganz einfach; ich bediene mich desselben seit 14 Jahren und habe noch keine Ursache gehabt, es abzuändern.

Sind die Fässer gährvoll gefüllt, dann lasse ich einen Bogen Makulatur-Papier neunfach zusammenlegen, das Spundloch damit bedecken und mit einem reinen, gewöhnlichen Backsteine beschweren, die atmosphärische Luft ist dadurch abgeschlossen und das sich während der Gährung entwickelnde kohlensaure Gas kann, ohne den Fässern zu schaden, leicht ausströmen, sowie selbst die im Keller Anwesenden keine nachtheilige Einwirkung bei dem Athmen empfinden.

Nachdem die Gährung nachgelassen hat, die während derselben entstandenen Drusen sich gesetzt haben, werden die Fässer nach der Qualität ihres Inhalts aufgefüllt und Klappspunde aufgesetzt, in deren Ermangelung werden die gewöhnlichen Spunde leicht eingesetzt, damit die sich von Zeit zu Zeit noch entwickelnde Luft, unbeschadet der Fässer, freien Durchzug behält.

Von dem ersten Abstich der neuen Weine.

Manche Weinbergsbesitzer lassen die neuen Weine gleich nach vollendeter Gährung von den Drusen abstechen; da sich aber die Drusen noch nicht vollkommen gesetzt haben, so erscheint es räthlicher, namentlich bei edlen, guten Weinen, die sich, vermöge ihrer Consistenz,

langsamer setzen, dieselben bis in die Mitte des Monats Februar ruhig liegen zu lassen und dann den Abstich vorzunehmen. Man gibt jedem Fasse, in welches der abzustechende Wein kommt, eine Schwefelschnitte und läßt die entleerten Fässer einige Mal stark mit hinreichendem Wasser ausschwenken, damit die in den Fugen derselben angesetzten Drusen rein herauskommen. Bei diesem ersten Abstich hat man, nach Verhältniß der mehreren oder wenigeren Drusen, mit Einbegriff des noch zu erhaltenden Drusenweins, 1/4 Ohm Abgang. Nach vollendetem Abstich werden die Weine nach ihrer Qualität sogleich aufgefüllt, auch mitunter der abgekelterte Drusenwein in die abgestochenen Fässer vertheilt.

Damit bei der zweiten Gährung, gegen den Sommer, diese Weine nicht in zu heftige Bewegung kommen, ist es rathsam, vor Eintritt der warmen Witterung, im Monat Mai, den zweiten Abstich vorzunehmen, welches jedoch mit mehr Vorsicht geschehen muß, damit der Trub so viel wie möglich zurückbleibt, indem derselbe die Gährung befördern würde; auch kann man den besseren Qualitäten jedem Stücke zwei Schwefelschnitten geben lassen, um dadurch eine zu stürmische zweite Gährung zu vermeiden.

Die Wein-Drusen und deren Benutzung.

Der bei dem ersten Abstich befindliche dicke Rückstand, welcher aus den Fässern der Traubenbeeren und aus

Pflanzen-Eiweiß, Kleber, weinsaurem Kali, Extractiv-Stoff ꝛc. bestehet und unter dem Namen Druſen bekannt iſt, wird zum Theil, mit Waſſer verdünnt, zu Druſen-Branntwein gebrannt, häufiger aber ſogleich in kleine Säcke gefüllt und zum Auspreſſen auf die Kelter gebracht. Nach dem Auspreſſen aber wird der davon erhaltene Wein in die abgeſtochenen Weine vertheilt.

Das Preſſen der Druſen muß ſo ſchnell als möglich vollzogen werden, indem ſonſt der Druſen-Wein an Geiſtigem verliert, anderntheils auch durch den Zutritt der atmoſphäriſchen Luft ein Niederſchlag des Extractiv-Stoffes veranlaßt wird, der dem Druſen-Weine eine dunkle Färbung, ſo wie den Geruch und Geſchmack eines rahn gewordenen Weins mittheilt.

In der Kellerei zu Schloß Johannisberg laſſe ich die Druſen von den beſſeren Weinen in ein Faß, und jene von den geringeren in ein zweites Faß füllen. Nach Verlauf von drei Wochen wird der helle Wein abgezogen, und ſogleich als Auffüllwein verwendet. Die im Faſſe befindlichen Druſen werden ausgepackt nach der Kelter getragen, in Säcke gefüllt und gepreßt; der davon erhaltene Druſen-Wein wird dann für ſich in ein Faß gefüllt, und nach einigem Abſtich, wodurch derſelbe den ſogenannten Sack-Geſchmack verliert, als Auffüllwein benutzt.

Benutzung der Druſen-Klumpen.

Die in den Säcken gepreßten Druſen-Klumpen werden

1) getrocknet, zu Kohle gebrannt, ausgelöſcht und als Druckerſchwärze gebraucht;
2) können die Druſen-Klumpen zu Aſche gebrannt werden, aus welcher dann durch Auslaugen mit Waſſer das reinſte Kali oder die beſte Potaſche bereitet wird.

Die zweite, oder Nachgährung des Weins.

So lange der neue Wein noch Zuckerſtoff und Kleber, Gährung erregende Stoffe, enthält, ſo oft iſt derſelbe bei dem Eintreten warmer Witterung einer weiteren Gährung ausgeſetzt. Dieſe unausbleibliche Gährung erfolgt theils im Monat Mai, theils im Monat Juni. War im Verlaufe der erſten Gährung die Witterung kalt, oder wurde erſtere durch zu vielen Schwefel zurückgehalten, ſo erſcheint die zweite Gährung öfters heftiger als die erſte; da aber jetzt eine zu ſtarke Gährung nachtheilig auf edle Weine einwirkt, ſo bemühet man ſich, dieſelbe ſo viel als möglich zu beruhigen. Die vorzüglicheren Mittel, deren man ſich bedient, beſtehen darin, die Fäſſer mit naſſen Tüchern zu belegen und mit möglichſt kaltem Waſſer zu begießen. Hilft dieſes nicht, dann läßt man den vierten Theil des

im gährenden Fasse befindlichen Weins in ein anderes Faß, welches zuvor stark mit Schwefel eingebrannt war, abziehen, und dann wieder zurückfüllen. Sollte hierauf die Gährung noch nicht ruhiger geworden sein, so muß ein anderes reines gutes Faß, welches man mit zwei Schwefelschnitten einbrennt, vorgelegt, und der Wein in das vorgelegte Faß abgestochen werden, was in der Regel den Wein beruhigt.

Geht die zweite Gährung ihren regelmäßigen Gang, nämlich nicht zu heftig, was immer nachtheilig auf den Wein einwirkt, dann suche man dieselbe nicht zu unterdrücken. Wenn auch der Wein, wie dies nicht anders sein kann, etwas an Süße verliert, so gewinnt derselbe wieder an Geistigem. Dies ist dann der Gang der Natur, welcher zwar künstlich zurückgehalten, aber niemals ganz unterdrückt werden kann.

Von den Krankheiten der Weine.

Das Umschlagen, Lang- oder Zähewerden des Weins.

Der Fall tritt zuweilen ein, daß Weine lang werden, was ihnen Geruch, Geschmack, kurz alle Eigenschaften benimmt, die ihnen füher eigenthümlich waren. Weine von leichten Trauben-Arten sind dieser Krankheit mehr unterworfen, als die kräftigen

Weine. Sobald man das Langwerden erkennt, muß man ohne Verzug dieſe Weine abſtechen laſſen, und zwar ſtülpen, wobei ſie an Geruchſtoff und Geiſt nichts verlieren, da der Schleimſtoff die flüchtigen Theile gebunden oder eingehüllt enthält. Bemerken aber will ich hierbei, daß man einem ſolchen Wein die doppelte Portion Schwefel geben muß, indem durch das Verbrennen des Schwefels flüchtige Schwefelſäure in dem Faſſe entſteht, welche die ſchleimigen Theile gerinnen macht, und das Ausſcheiden derſelben befördert.

Schwachen, leichten Weinen, welche von dem Langwerden befallen werden, iſt ein Zuſatz von einem halben Schoppen Weingeiſt auf die Ohm ſehr dienlich.

Nach vier Wochen muß dieſer Wein abgeſtochen werden, und ſollte derſelbe nicht ganz dünnflüſſig hell erſcheinen, dann laſſe man in dem Faſſe, in welches der Wein abgeſtochen wurde, an dreißig Maaß leer, lege nebenan ein reines leeres Faß, ſtecke das Faß, in welchem der kranke Wein ſich befindet, mit dem Krahnen an, und verbinde daſſelbe mittelſt des ledernen Vorſtoßes mit dem leeren Faſſe, ſetze auf das letztere den Balg, und balge ſo lange, bis es mit Luft ſtark angefüllt und der lederne Vorſtoß ſtark angeſpannt iſt. Man unterlaſſe nun das Balgen, öffne mit einem Male den Krahnen ganz, und ſogleich wird die in dem leeren Faſſe gepreßte Luft mit Gewalt und großem Geräuſch

durch alle Theile des Weins fahren und die Verbindung der ſchleimigen Theile trennen. So wie nun der ſtarke Luftdurchzug nachlaſſen will, muß ſchnell der Krahnen geſchloſſen werden, damit kein Wein durchgehe. Um indeſſen eines guten Erfolgs verſichert zu ſein, wiederhole man das Luftpumpen noch einmal, wie oben bemerkt, fülle ſodann das Faß auf, verſpunde es in den erſten Tagen ganz leicht, damit der im Wein zurückgebliebenen Luft der Ausgang nicht verſperrt iſt, ſchlage hierauf das Faß feſt zu, und ſteche nach Verlauf von vierzehn Tagen dieſen Wein nochmals ab, wo ſich derſelbe brauchbar und klar zeigen wird.

Das Trübwerden der Weine.

Das Trübwerden der Weine kann aus verſchiedenen Urſachen entſtehen, und zwar:

1) wenn Weine Trub enthalten, der noch Gährungsſtoffe mit ſich führt, welcher bei Eintritt warmer Witterung in Bewegung kommt und ſich dem Wein mittheilt;
2) wenn Weine nicht zeitlich aufgefüllt werden, wodurch ein luftleerer Raum in dem Faſſe entſteht, und eine Verflüchtigung des Weingeiſtes und der Kohlenſäure veranlaßt wird, und eine Trennung im Wein erfolgt;
3) wenn Trubwein zu dem hellen Wein als Auffüllwein verwendet wird;

4) wenn zwar die Fässer vollgefüllt, die Spunde aber nicht gut schließen, wodurch die atmosphärische Luft eindringt, und durch den in dem Wein befindlichen Extractiv-Stoff ein Niederschlag und eine Färbung veranlaßt wird.

In diesen Fällen ist es dienlich, den trüben Wein abstechen zu lassen, das Faß, in welches der Wein von oben gefüllt werden muß, mit zwei Schwefelschnitten einzubrennen, sodann ein Maaß reinen Weingeist in das Faß zu gießen und es hierauf fest zuzuschlagen. Der Trub wird sich hierdurch niederschlagen und der Wein in kurzer Zeit hell erscheinen.

Das Kahnen der Weine.

Der Kahn entsteht, wenn die Fässer nicht ganz voll sind und die Spunde so leicht aufsitzen, daß noch atmosphärische Luft eindringen kann. Zuerst zeigt sich eine dünne weißliche Schleimhaut, die hin und wieder weißliche Punkte bekommt, welche sich nach und nach so vermehren, daß das früher dünne Häutchen an Ausdehnung und Dicke immer mehr zunimmt; in diesem Zustande ist einem solchen Weine mit einem schnellen vorsichtigen Abstich und starkem Einschwefeln des Fasses, in welches der Wein gestochen wird, noch zu helfen; später theilt die erwähnte kahnige Decke sich auf der Oberfläche des Weins mehr aus, senkt sich,

theilt sich der ganzen Weinmasse mit, und verwandelt dieselbe in einen schaalen Essig, wo dann Hülfe zu spät ist.

Das Sauerwerden oder der Stich der Weine.

Mit dieser Krankheit werden zuweilen junge, wie auch ältere Weine, in der Regel aber mehr die guten, edlen, als die geringen befallen, und sie wirkt, wenn nicht schnelle Abhülfe kommt, unter den Krankheiten der Weine am nachtheiligsten auf die Qualität derselben. Die schnellste Abhülfe gegen den Stich der Weine habe ich dadurch erlangt, daß ich den Abstich sogleich vornehmen ließ. Hierzu ließ ich ein gutes reines weingrünes Faß vorlegen, zwei Schwefelschnitte einbrennen, außerdem 1 Maaß guten Weingeist und 1 Loth reines Laugensalz, in 4 Loth Wasser aufgelöst, in das Faß gießen, sodann den kranken Wein auf bereits beschriebene Art in das zubereitete Faß von oben balgen. Da sich aber nach dem Abstich viel Trub absetzt, so ist es nothwendig, diesen Wein nach vier Wochen wieder abzustechen. Das erste Faß muß jedoch, der Vorsicht wegen, gut mit kochendem Wasser ausgebrüht werden, bevor man dasselbe wieder in Gebrauch nimmt.

Da in der Regel das verkäufliche Laugensalz durch Auflösung und Abdampfung aus der Potasche bereitet wird, und hierdurch nicht ganz frei von anderen Mittel-

ſalzen iſt, ſo bereite ich mir das Laugenſalz ſelbſt auf nachſtehende Art:

In guten Weinjahren nehme ich 6 bis 8 Pfund von den gepreßten Druſen, laſſe ſolche auf einem luftigen Speicher austrocknen, thue nach dieſem auf den Roſt einer Caſſerole einige glühende Kohlen, lege in kleinen Klumpen die getrockneten Druſen darauf, wo ſich dieſelben alsbald entzünden und nach und nach zu Aſche brennen; dieſe Aſche lauge ich mit Regenwaſſer ſo lange aus, als das Waſſer noch laugenartig ſchmeckt, laſſe die Lauge in einem ſteinernen Topfe 24 Stunden ſtehen, und gieße dieſelbe in ein blankes eiſernes Keſſelchen, welches dann zum Abdampfen auf's Feuer geſetzt wird; iſt die Lauge zur Syrup-Dicke abgedampft, dann wird die Maſſe bei gelindem Feuer bis zur Trockne umgerührt, alsdann vom Feuer geſetzt, und nach dem Erkalten mit 4 Schoppen Regenwaſſer aufgelöſt. Man läßt das aufgelöſte Laugenſalz abermals 24 Stunden in einem ſteinernen Topfe ſtehen, gießt dann daſſelbe vorſichtig, damit keine Trübung mitlauft, in das rein gemachte Keſſelchen, und dampft es auf Kohlenfeuer bis zur ſtaubigen Trockne ab; noch warm, wird das Laugenſalz aus dem Keſſel genommen und in gläſernen Fläſchchen, gut verſtopft, an einem trocknen Orte aufbewahrt.

Bei den Beſtandtheilen der Druſen iſt erwähnt

worden, daß dieſelben unter andern auch Weinſtein enthalten. Durch das Verbrennen derſelben verdunſtet die Weinſteinſäure, das Kali aber bleibt in der Aſche zurück und gibt durch Auslaugen das reinſte Laugenſalz.

Das Rahnwerden der Weine.

Mit dieſer Krankheit werden in der Regel größtentheils nur junge Weine befallen; ſodann ſind Weine, die aus fetten jungen Weinbergen geherbſtet werden, dem Rahnwerden mehr unterworfen, als die aus alten magern Weinbergen; nebſt dieſem iſt ſelbſt ein Jahrgang dem Rahnwerden mehr unterworfen, als der andere. Das Rahnwerden entſteht in den Fäſſern, wenn dieſelben nicht ganz ſpundenvoll, oder wenn der Wein in Flaſchen oder Gläſern der Luft ausgeſetzt wird.

Die Urſachen des Rahnwerdens entſtehen, wenn der Sauerſtoff der Luft auf den Wein wirken kann, wodurch der Extractiv-Stoff im Weine niedergeſchlagen wird. Je fetter ein Wein iſt, deſto mehr Extractiv-Stoff enthält er; daher ſind die Weine gewiſſer Jahrgänge, wo ſie viel Conſiſtenz und Schmalz haben, dieſer Krankheit am meiſten unterworfen.

Oefteres Abſtechen von oben, und ſtarkes Einſchwefeln, wodurch ſich die fetten ſchleimigen Theile trennen, dabei Vollhalten der Fäſſer ſind die bewährteſten Mittel, dieſer Krankheit bald zu begegnen, ſo wie derſelben gänzlich vorzubeugen.

Das Böckſern der Weine.

Dies kann ſeine Entſtehung aus mehreren Veranlaſſungen haben, als

1) von dem Boden, wo der fragliche Wein gewachſen;
2) von friſchem Dung, der nicht ganz in Fäulniß übergegangen war;
3) von faulen ſchimmligen Trauben.

Hat das Böckſern (welches ſeinen Namen daher hat, weil der Wein einen ähnlichen Geruch annimmt, wie er den Böcken eigenthümlich iſt) ſeine Entſtehung von dem Boden, wo der Wein gewachſen iſt, ſo iſt der Geruch und Geſchmack anhaltend, und kann nur dadurch einigermaßen verbeſſert werden, daß man abgelaſſene friſche Druſen von anderen guten Weinen zuſetzt, und dann die Vereinigung des Weins mit der Druſe vermittelſt der Bewegung einer Schwungkette bewirkt. Nach Verlauf von drei Wochen wird dann dieſer Wein von den Druſen abgeſtochen.

Hat der Wein das Böckſern von friſchem Dung, ſo kann man dieſerwegen ganz beruhigt ſein, da ſich Geruch und Geſchmack nach einigen Abſtichen, und zwar um ſo ſchneller verliert, wenn man das Faß, worin der Wein geſtochen wird, ſtatt des Schwefels mit ſtarkem Weingeiſt aufbrennt.

Das Böckſern von faulen ſchimmligen Trauben verliert ſich nach und nach ohne künſtliche Nachhülfe.

Der Schimmel-Geruch und -Geschmack von unreinen Fässern oder faulen Trauben.

Unter allen Krankheiten der Weine ist der Schimmel, wenn er von unreinen Fässern entsteht, die gefährlichste, weil es eine schwere Aufgabe bleibt, diesen gehässigen Feind des Weins ganz zu entfernen, obwohl es an alten, empfohlenen Mitteln, den Schimmel in demselben zu entfernen, nicht fehlt, die jedoch ohne allen Nutzen sind. Ich bringe daher die frischen Drusen von gutem Weine zur Verbesserung in Vorschlag, womit man so verfährt, wie oben bei dem Böckfern bemerkt; nach vier Wochen lasse man den Wein in ein anderes weingrünes Faß stechen, in welches man, nach dem Aufbrennen, 20 Pfd. frische, ausgeglühte, zu grobem Pulver gestoßene Buchenkohlen gethan hat, dann mit einer Schwungkette den Wein mit dem Kohlenpulver untereinander arbeiten; nach 14 Tagen ziehe man denselben abermals in ein reines Faß. Sollte der Wein durch das Kohlenpulver nicht ganz klar und hell sein, so läßt man denselben über rein gewaschenen Sand laufen, an welchem die färbenden Theile der Kohlen hängen bleiben und der Wein klar erscheint.

Diese Mittel schaden dem Weine durchaus nichts, sind der Natur desselben angemessen und können sonach dessen Qualität nur verbessern, dagegen alle anderen soge-

nannten Kunſtmittelchen ſich auf keine rationellen Grundſätze ſtützen, einem derartigen Weine aber gänzliches Verderben verurſachen.

Der Schimmelgeruch und -Geſchmack verliert ſich nach einigen Abſtichen.

Der Faß-Geruch der Weine.

Er entſteht, wenn die Fäſſer längere Zeit ungebraucht liegen und iſt eine Art Modergeruch, der ſich dem Weine mittheilt; ferner, wenn die Fäſſer vor der Füllung des Weins nicht gewäſſert und nachher gebrührt wurden. Dieſes Uebel kann man am leichteſten durch einen ſchnellen Abſtich, und die weitere Behandlungsart, wie bei dem Faßſchimmel angegeben wurde, verbeſſern.

Von den zum Flaſchen-Verkauf vorzubereitenden Weinen.

In den Zeiten, wo man die Rheinweine, erſt wenn ſie 10 Jahre alt waren, in Gebrauch nahm, wo außerdem die Weine weit früher geherbſtet wurden, dieſelben ſonach weit weniger Zuckerſtoff als dermalen enthielten, war es eine leichte Aufgabe, Flaſchenwein zu verkaufen, während ſich in jetziger Zeit der Geſchmack ganz umgeändert hat. So wie man früher das Alter der Weine liebte, iſt jetzt nur der Jugendreiz und das Süße derſelben angenehm: Gegenſtände, welche

dem Flaschenverkaufe feindlich entgegenstehen, indem in der Natur kein Stillstand bestehen kann und Alles vergänglich ist; demungeachtet fordert man von dem Flaschenweine beständige Klarheit, ohne zu bedenken, oder ohne zu wissen, wie viele Hindernisse dem Flaschenweine entgegenstehen, seine Klarheit auf längere Zeit zu erhalten.

Schon die Erschütterung während des Transports, die Einwirkung der verschiedenartigen klimatischen Verhältnisse, haben auf die gewöhnlichen Flaschenweine großen Einfluß und veranlassen öfters eine Trübung; mehr aber sind gehaltvolle, süße, dicke Weine, ohne Unterschied der Jahre, dieser Veränderung unterworfen und können sonach leicht in Gährung kommen, da dieselben noch Gährung erregende Stoffe enthalten, ohne daß man deßwegen dem Absender eine Schuld oder Vernachläßigung beimessen kann.

Zum Belege meiner Gründe führe ich an, was Rozier in seiner Abhandlung über den Wein, S. 133, und Chaptal, einer der berühmtesten französischen Chemiker, S. 195, sagen.

„Ein Schmied wohnte im untersten Stockwerke eines Hauses, welches dicht an das von Rozier (der zugleich Weinhändler in Paris war) anstieß; die beständigen Erschütterungen der schweren Hammerschläge pflanzten sich bis in den Keller fort und der darin

befindliche Wein ward niemals hell. Rozier sah sich deßhalb genöthigt, auszuziehen, allein in seiner neuen Wohnung brachten die Erschütterungen der immer vorüberfahrenden Wagen eine ähnliche nachtheilige Wirkung hervor, und er erhielt nicht eher einen hellen Wein, bis er in eine ruhigere Gegend von Paris gezogen war."

Nach Rozier und Chaptal hat der Schmied durch seine Hammerschläge, sowie die Erschütterung vorüberfahrender Wagen, in dem Weine eine Trübung verursacht. Aehnliche Beobachtungen machte ich bei heftigen Donnerschlägen und anhaltendem Sturmwinde. Wir müssen hieraus erkennen, aus wie vielen Ursachen der Flaschenwein, namentlich durch Transport, einer Trübung ausgesetzt ist, und daß wir sonach auf Mittel denken müssen, diesen Uebelstand, wo nicht ganz, doch so viel wie möglich, zu beseitigen.

Unsre Aufgabe bleibt hiernach, in dem Weine diejenigen Stoffe, welche die Gährung und Trübung desselben unterhalten, zu entfernen; diese Stoffe sind der Kleber, Schleim und Extractiv-Stoff, sowie endlich der noch unversetzte Traubenzuckergehalt.

Um nun möglichst haltbare Flaschenweine zu erzielen, darf die Gährung bei jugendlichen Weinen, sowie bei älteren, die noch vielen Zuckerstoff und Kleber enthalten, nicht unterdrückt werden, und da, nach

Rozier, jede Erschütterung in dem Weine eine Trübung und einen Niederschlag verursacht, so ist nothwendig, bei dem Abstechen desselben hierauf Bedacht zu nehmen.

Durch die zwei ersten Abstiche bei dem neuen Weine haben wir gesucht, denselben möglichst von den Drusen zu reinigen, wozu der Abstich mittelst der Verbindung des Schlauches von einem zum andern Fasse durch den Luftdruck des Balges dient; da aber diese Art Abstich keine Trennung des noch im Weine unversetzten Zuckerschleimstoffes bewirkt, im Gegentheile derselbe durch den Druck der Luft in einem Strahle aus einem in das andere Faß übergeht und der Schwefel, statt sich mit ihm zu verbinden, durch das Spundloch entweicht, so hat man hiermit für die Klärung des Weines wenig Nutzen; auch entweicht die flüchtige Schwefelsäure, die sich durch das Verbrennen der Schwefelschnitte in dem Fasse dunstförmig hält, und zur Scheidung der Schleimstoffe behülflich ist, unnütz.

Man muß daher bei dem Abstiche der Weine, die zum Flaschenverkaufe verbraucht werden sollen, darauf Rücksicht nehmen, daß einestheils der Schwefel sich mit demselben vermischt, anderntheils diesem Weine eine stärkere, jedoch unschädliche Bewegung veranlaßt werde.

Letzteres würde man bei dem Stützen des Weins

allerdings bezwecken, da aber dabei die atmosphärische Luft zu nachtheilig auf das Aroma desselben wirkt, und viele flüchtige Theile entweichen würden, so muß man einen solchen Abstich vorziehen, wo man diesen Nachtheil beseitigt; wir erlangen diesen, wenn vermittelst eines Schlauches, woran vorn ein Hundskopf eingeschlagen, letzterer etwas schräg in das vorgelegte Faß gesteckt wird und durch den Balg der Wein in dieses gebalgt wird.

Weine, die wenig Kleber, Schleim und Extractiv-Stoffe enthalten, als beispielsweise die vom Jahre 1842, kann man früher zum Flaschenweine vorbereiten, als jene, welche viel Consistenz und Süße enthalten; letztere erfordern daher längere Zeit und in den ersten Jahren öftere Abstiche, bevor man sie zu Flaschenwein benutzen kann.

Sollen Weine zum Flaschenverkaufe vorbereitet werden, so hat man vorerst ihre Eigenschaft hierzu zu berücksichtigen; dünne, flüchtige Weine, jedoch von edler Art, sind in der Regel schon im dritten Jahre auf Flaschen haltbar, wogegen dicke, süße, vielen Kleber und Extractiv-Stoff enthaltende, einiger Jahre länger bedürfen. So lange noch Gährungsstoffe in dem Weine vorherrschend, kann er sich auf längere Zeit nicht klar erhalten; bleibt aber der Wein bei eintretender warmer Witterung ruhig, behält derselbe seine

helle Farbe, wenn er in einem Glase mehrere Stunden der freien Luft ausgesetzt wird, und verursacht er auf der Zunge keine Schärfe, dann kann man ihn durch Schönung zum Flaschenverkaufe vorbereiten.

Hierzu wird ein rein geschwenktes Faß mit zwei Schwefelschnitten eingebrannt, dieses, nachdem das darin zusammengelaufene Wasser rein ausgelaufen, dicht neben das abzustechende Faß gelegt, sodann, wie bereits erwähnt, der Wein mittelst eines Hundskopfes in das vorgelegte gebalgt; einige Viertel läßt man am Fasse für das Nachfüllen fehlen; sodann bereitet man die Schönung vor, die man, auf bekannte Art, entweder aus Hausenblase oder Gelatine gemacht hat, und thut dieselbe in das zu schönende Faß, worauf das Schöneisen, welches stets rein und blank gehalten werden muß, in dasselbe gesteckt wird, der Arbeiter sich auf das Faß stellt und mit dem Schöneisen den Wein von allen Seiten einige Minuten lang in Bewegung erhält; nach diesem werden die Gefäße, worin die Schönung war, mit Wein nachgeschwenkt, das Faß damit gefüllt und gespundet. Nach Verlauf von drei Wochen wird dieser Wein von der Schönung abgestochen und nach sechs Wochen auf Flaschen gefüllt.

Der geschönte Wein soll eine schöne, helle, glänzende Spiegelfarbe haben, und da selbst das Licht auf ihn Einfluß hat, so ist es rathsam, denselben in gedeckten Kisten zu verwahren.

Von den Kennzeichen eines guten, reinen Rheinweins.

In der Regel ist es das Auge, das die Prüfung des Weins zuerst vornimmt, daher soll derselbe

1) eine schöne, helle Farbe haben;
2) wird gefordert, daß er einen angenehmen, lieblichen, geistigen und aromatischen Geruch habe;
3) eine gefällige, angenehme, consistente und gewürzige Weinsüße, dabei eine dem reinen Wein eigenthümliche Frische;
4) soll der Wein den Kopf und Athem frei, besonders aber den Mund rein lassen.

Von Vorster sagt über diesen Gegenstand:

„Ueberhaupt von den Kennzeichen eines guten Weins zu sprechen, so enthält diese die bekannte Schola Salernitana in folgendem Verse:

Si bona Vina cŭpis, quinque haec claudantur in illis.
Fortia, formosa, fragrantia, frigida, fresca.

Das heißt: der Wein soll eine geistreiche Stärke, schöne, glänzende Farbe, lieblichen Geruch, eine gewisse Frische und leichtes, rasches Wesen in sich haben.

„Die besonderen Kennzeichen aber eines ächten, gesunden Rheinweines bestehen in diesen:

1) daß der Wein einen lieblichen Geschmack habe;
2) daß er sich in einem reinen Glase ganz klar und lauter zeige;

3) daß er bei dem Einschenken in das Glas ein rauschendes Säuseln hören lasse, und mit vielen kleinen Perlen über sich springe, so daß diese flüchtigen Theilchen dem Trinkenden noch einen angenehmen Kitzel in der Nase erwecken;
4) muß sich bei dem schnellen Einschenken begeben, daß sich ein kleiner Schaum mitten im Glase mit lauter kleinen, runden Bläschen zeige, der aber sogleich wieder verschwindet; sollte sich aber der Schaum langsam ansetzen und langsam wieder verziehen, so ist keine gesunde Wirkung von solchem Weine zu hoffen, zugleich aber auch nicht zu glauben, daß es ein ächter, reiner Rheinwein, sondern ein viscosisch dickes und gekünsteltes Getränk sei."

Die Erfahrung beweiset übrigens, daß in keinem anderen, als in dem ächten, natürlichen Rheinweine alle obberührten Eigenschaften beisammen anzutreffen sind, und ich setze hinzu, daß alle diese schönen Eigenschaften in dem Schloß-Johannisberger Wein vorzugsweise vereinigt gefunden werden.

Von den Kennzeichen, wonach ein vollkommener Weinwachs zu vermuthen.

Von Vorster sagt: „Daß wir Menschen gerne glauben, was wir wünschen; dieses ist eine Beobach-

tung, die der heidnische Lehrer und Weltweise Cicero schon vor vielen Jahrhunderten aus der Natur des menschlichen Herzens genommen hat; besonders aber ist diese Leichtgläubigkeit dem ungelehrten Bürger und unerfahrnen Landmanne eigen.

Von diesen nun in Absicht auf den Weinbau gegenwärtig zu sprechen, so haben sie sich so viele Gründe zu sicheren Vorbedeutungen eines reichlichen oder unvollkommenen Herbstes auf ihre verworrene Einbildungskraft gebaut, daß sie schon vor und in dem Jahre ihrer verhofften Früchte sich selbst und ihre eben so leichtgläubigen Nachbarn entweder mit erfreulichem Troste, bis zum Uebermuthe, oder mit niederschlagender Betrübniß, bis zu einem sträflichen Gemurre wider die Allmacht, zu erfüllen pflegen.

Allein da es den meisten dieser sogenannten Bauernregeln an zureichender physikalischer Einsicht und Gründen fehlt, so spricht ihnen der weise Seneca das Urtheil: qui facile credit, facile decipitur; auf deutsch: Wer leicht glaubt, wird leicht betrogen.

Diesen Satz unterstützt auch oben erwähnter Cicero mit Folgendem: Vires et nervi sapientiae sunt, non facile credere; auf deutsch: Die Kraft und Stärke der Weisheit beruht darin, daß man nicht leichtgläubig ist.

Auch Euripides stimmt damit überein, da er

spricht: prudenti diffidentia nil melius et utilius hominibus; übersetzt: Nichts kommt dem Menschen nützlicher und besser zu Statten, als ein vernünftiges Mißtrauen."

Diesen Weisen zufolge will ich die Gründe und richtigen Muthmaßungen nicht von der Einbildungskraft oder einem leeren Hörensagen borgen, sondern mit Wenigem aus der Natur erforschen, ohne mich zu des geneigten Lesers und meinem eigenen Mißbehagen mit Widerlegung der abgeschmackten und hirnlosen Dorfs-Prophezeihungen abzugeben.

Die vornehmsten und sichersten Merkmale, woraus man auf einen reichen und vollkommenen Herbst schließen kann, sind demnach diese:

1) Wenn in dem verflossenen Jahre alles ausgewachsene junge Rebholz vollkommen zeitig geworden.
2) Wenn man bei dessen späterer Beschneidung merket, daß es von einem frostigen Winter keinen Schaden gelitten hat.
3) Wenn von dem ersten Triebe der Weinstöcke bis nach Ende des Monats Mai kein weiterer Frost einfällt.
4) Wenn die Weinstöcke vor St. Johannistag und ehe sich das abnehmende Licht zeigt, vollkommen verblühet haben; denn die bei solchem Lichte blühenden Träubchen lassen meistentheils ihre Beerlein bald wieder fallen.

5) Wenn die Traubenblüthe überhaupt kurz und gleichförmig ist, und ihre Mitte von keinem anhaltenden frostigen Regenwetter Schaden leidet.

6) Wenn die vollendete Traubenblüthe nicht sogleich von heftiger Sonnenhitze ausgetrocknet, sondern von einem erwärmenden Regen erfrischet, abgewaschen, und die zarten, jungen Weinbeeren gestärket werden.

7) Wenn auch in den Monaten Juli und August sich etliche durchdringende Regen ohne Kieseln einfinden.

8) Wenn der September ziemlich warm und trocken ist; denn weil die rheinischen Trauben und besonders der kleine Riesling, gemeiniglich vor Anfang dieses Monats von dem eigentlichen Weinsafte nicht aufquellen und weich werden, so ist dieser auch vorzüglich für ihren eigentlichen Kochmonat zu halten, von welchem die Vollkommenheit des rheinischen Weinwuchses hauptsächlich abhängt, wie in anderen hitzigen Ländern von dem August-Monat.

9) Wenn 14 Tage vor der Weinlese das Rebholz recht braun und abgereift ist.

10) Wenn die Weinlese bei mildem und trockenem Wetter vorübergeht.

Von den schädlichen Zufällen, denen der Weinwachs unterworfen ist, und aus deren Beobachtung sich ein unvollkommener Herbst vermuthen läßt.

1) Wenn in einem Winter, in welchem eine durchdringende, etwa bis zu fünfzehn Grad gestiegene Kälte ununterbrochen anhält, und der mit Eis bedeckte Rheinfluß hin und wieder einige Oeffnungen hat.

2) Entsteht ein noch größerer Schaden aus dem sogenannten Maifrost, welcher, wenn er heftig ist und spät einfällt, sowohl für ein gegenwärtiges als künftiges Jahr auf einmal alle Hoffnung zur Weinlese darnieder schlägt; wie auch ein nicht geringeres Unglück

3) entsteht, wenn in die allgemeine Traubenblüthe ein kalter Nebel oder Regen fällt; denn alsdann fallen ihre Blüthen, anstatt daß aus ihnen Beeren werden sollten, ab, und diese Gefahr, wenn sie sich ereignet, ist eben so schlimm, als die vorige.

Die Zeit, wo sich die Blüthen der Reben innerhalb 24 Stunden in die Beeren verwandeln, fällt gemeiniglich in das Ende des Juni oder in den Anfang des Juli, und nachher kann kein größerer Schaden geschehen, als der

4) von einem starken Kieselschlage zu besorgen ist,

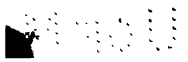
weil dieser allen Grund der Hoffnung auf zwei Jahre vereitelt; ein leichter Hagelschlag oder Schloßen-Regen zerquetschet zwar weder die Weinstöcke noch die Trauben; da aber dessen ungeachtet alle von dem Auffall der Kieseln berührte Weinbeeren in ihrem Triebe zur vollkommenen Zeitigung gleichsam geschrecket, gekränket und zurückgehalten werden, so hat man sich doch allezeit zu seinem Leide zu versichern, daß der Wein hart und sauer, und durch einen widrigen Geschmack unangenehm werde.

Das zerstörendste, fürchterlichste Wetter, was ich erlebte, war am 13. Juni 1837 zu Johannisberg und theilweise in den besten Lagen der Winkler Gemarkung. Nicht allein wurden von einem gewaltigen Hagel alle Reben zerschlagen, sondern es fiel auch nach diesem eine so heftige Masse Wasser, daß es an manchen Stellen des Schloß-Weinbergs den Grund 2 bis 3 Schuh tief ausflößte, und ganze Traubenstöcke mit den Pfählen, ja Steine von 10 bis 12 Pfund, aus der Tiefe mit fortriß. Der bei weitem größere Theil der Traubenstöcke war verwundet, der verursachte Schaden unberechenbar, indem die beste Bau-Erde mit fortgeschlemmt wurde.

5) Sind unter allem Ungeziefer dem Weinstocke keine so gefährlich, als die Rebenstichler, wie bereits schon erwähnt wurde.

6) Erleiden die Weinberge von dem sogenannten Mehlthaue, der zuweilen im Sommer fällt, einen sehr eindringlichen Schaden, da er die Blätter verbrennt, die Trauben austrocknet und verhärtet, und so weit sie von ihm betroffen werden, die Rebensprossen verdorret.

7) Leidet der Weinwuchs sowohl in Ansehung seiner Menge als Güte von der sogenannten rohen Fäulung einen beträchtlichen Schaden, wenn nämlich öfters anhaltendes Regenwetter einfällt, ehe die Traubenbeeren sich ihrer Zeitigung um ein Merkliches genähert, denn alsdann werden sie von dem Brand angesteckt, werden schwarz, faul, schimmlig, und endlich trocken.



In demſelben Verlage iſt erſchienen und in allen Buchhandlungen zu haben:

Neueſtes

Frankfurter Kochbuch,

enthaltend zweiundvierzig Abſchnitte der gründlichſten Unterweiſung

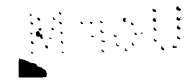
in 1337 Kochvorſchriften für herrſchaftliche, Gaſthofs- und Privat-Küchen.

Mit einer Einleitung

über

Seite 88. Zeile 8 v. u. ſtatt 16 Ruthen l. 160 Ruthen.
„ 141. „ 3 v. o. ſtatt vermindert die Qualität l. vermindert die Quantität.
„ 142. „ 17 v. o. ſtatt vollſaftigen Trauben l. vollſaftigen faulen Trauben.
„ 174. „ 4 v. o. der Schimmel-Geruch und -Geſchmack von faulen Trauben verliert ſich ꝛc.

Dem Publikum wird hier eine ſorgfältige ſyſtematiſch-geordnete, vollſtändige und verläßliche Sammlung von Kochvorſchriften übergeben. Der Verfaſſer, der in einer fürſtlichen Küche ſeine Kunſt erlernt und geübt, der die engliſche Küche in ihrem Heimathland ſich angeeignet hat, und welcher nun ſeit einer Reihe von Jahren die erſte Stelle als Koch in dem Gaſthofe „zum weißen Schwan“ in Frankfurt am Main bekleidet, mußte wohl vorzugsweiſe der Mann ſeyn, welcher im Stande war, dieſes Buch ebenſowohl für herrſchaftliche Küchen — ſeiner äußerſt feinen und neueren Gerichte wegen — als für Gaſthöfe — ſeiner Reichhaltigkeit und gewiſſenhaften Benutzung aller vorhandenen Speiſen wegen — und aus dieſen angeführten Gründen nicht minder auch für bürgerliche Haushaltungen brauchbar zu machen.



In demselben Verlage ist erschienen und in allen Buchhandlungen zu haben:

Neuestes

Frankfurter Kochbuch,

enthaltend zweiundvierzig Abschnitte der gründlichsten Unterweisung

in 1337 Kochvorschriften für herrschaftliche, Gasthofs- und Privat-Küchen.

Mit einer Einleitung

über

Eintheilung der Küche und Speisekammer, Aufbewahrung der Ingredienzien, über die Annahme von Maaß und Gewicht, über das Anrichten der Speisen, das Dressiren und Spicken des Geflügels und der Braten, das Garniren der Schüsseln und das Anordnen von Speisezetteln, und einem Anhange:

Vorschriften über das Tranchiren.

Herausgegeben von

W. Schünemann,

erstem Koch im Gasthofe „zum weißen Schwan" in Frankfurt a. M.

Elegant geb. Rthlr. 1. 15 Sgr. fl. 2. 42 kr. rh. fl. 2. 15 kr. C. M.

Dem Publikum wird hier eine sorgfältige systematisch-geordnete, vollständige und verläßliche Sammlung von Kochvorschriften übergeben. Der Verfasser, der in einer fürstlichen Küche seine Kunst erlernt und geübt, der die englische Küche in ihrem Heimathland sich angeeignet hat, und welcher nun seit einer Reihe von Jahren die erste Stelle als Koch in dem Gasthofe „zum weißen Schwan" in Frankfurt am Main bekleidet, mußte wohl vorzugsweise der Mann seyn, welcher im Stande war, dieses Buch ebensowohl für herrschaftliche Küchen — seiner äußerst feinen und neueren Gerichte wegen — als für Gasthöfe — seiner Reichhaltigkeit und gewissenhaften Benutzung aller vorhandenen Speisen wegen — und aus diesen angeführten Gründen nicht minder auch für bürgerliche Haushaltungen brauchbar zu machen.

C. A. Wild's

praktischer

Universal-Rathgeber

für den

Bürger und Landmann.

Ein Magazin ökonomisch-technischer Erfahrungen,

enthaltend:

Präparate der praktischen Fabriken-, Haushaltungs- und Gewerbskunde; Gegenstände der Kunst, der Oekonomie, des Luxus und des Handels.

Auf's neue nach dem jetzigen Standpunkte der Wissenschaft

gänzlich umgearbeitet

von **Dr. Doliar.**

Sechste Auflage.

2 Theile, mit lithograph. Tafeln und in den Text eingedruckten Figuren. Geh. 26¼ Sgr. fl. 1. 30 kr. rhein. fl. 1 15 kr. C. M.

In unseren Tagen, wo man nicht mehr an verwitterten Vorurtheilen hängt, muß ein so gemeinnütziges Werk, wie das vorliegende, dem Landmanne, dem Bürger und der Hausfrau unstreitig als willkommene Gabe erscheinen, um so mehr, da der Ladenpreis, trotz der zeitgemäßeren Ausstattung, noch niedriger gestellt wurde, damit auch für die minder begüterte Classe der Ankauf des Buches erleichtert werde. — Zudem dürfen wir getreulich versichern, daß auch dieser neuesten, nunmehr sechsten Auflage nach einer gänzlichen Umarbeitung ein Standpunkt angewiesen worden ist, der vollkommen mit jener Stufe harmonirt, auf der im Momente der Arbeit Wissenschaft und Kunst standen. Es dürfte daher wohl zur hinreichendsten Empfehlung genügen, wenn wir auf den Inhalt und das Register verweisen, aus denen man sich am leichtesten von der umfassenden Reichhaltigkeit und unverkennbaren Brauchbarkeit des „Wild'schen Rathgebers" überzeugen wird. Das Register umfaßt über 800 Gegenstände.

Der Boden und die atmosphärische Luft

in allseitigen, gasförmigen und dynamischen Einwirkungen auf Ernähren und Gedeihen der Pflanzen, mit Bezug auf Land und Forstwirthschaft.

Von

Dr. und Professor **Reuter.**

gr. 8. Rthlr. 1. 10 Sgr. fl. 2. 15 kr. rhein. fl. 2 C. M.

Gleich bei ihrem Erscheinen hatte diese geistreiche Schrift der beifälligsten Beurtheilungen aller competenten Blätter sich zu erfreuen; und ganz neuerdings wurde sie auf Befehl der hohen Landesregierung in sämmtlichen forst- und landwirthschaftlichen Instituten des Königreichs Bayern zum Studium der Eleven empfohlen und angeschafft.

Verhandlungen

des

Vereins zur Beförderung

des

Garten- und Feldbaues

in Frankfurt a. M.

Erster Band mit 8 lithogr. Tafeln. Geh. Rthlr. 2. fl. 3. 36 kr. rh. fl. 3 C. M.